



Enlèvement le 24 décembre 2024 au restaurant Oxalis

Par Mme ou M Horaire souhaitéH.....

N° de Téléphone :/...../...../...../.....

Email :@.....

Bon de commande n° _____

LES MENUS DE NOËL

	Nbre	Tarif	Total
Menu Petits Lutins	_____x	16,00 € =	_____ €
Menu Noël N°1	_____x	32,00 € =	_____ €
<i>Entrée</i>			
<i>Choix entrée Eclair gourmand, crémeux esturgeon.</i>	<i>nbr</i> _____		
<i>Choix entrée Foie gras de canard. (suppl. 3.00 €)</i>	<i>nbr</i> _____x	3,00 € =	_____ €
Menu Noël n°2	_____x	46,00 € =	_____ €
<i>Entrée</i>			
<i>Choix entrée Délice de homard/tourteau/st-Jacques</i>	<i>nbr</i> _____		
<i>Choix entrée Foie gras de canard mi-cuit</i>	<i>nbr</i> _____		

Montant total B =

€ TTC

REGLEMENT

REPORT Montant total A = _____, _____ €

REPORT Montant total B = _____, _____ €

Montant TOTAL A + B _____, _____ €

Acompte _____, _____ € / mode de règlement : _____

Reste à devoir _____, _____ € / mode de règlement : _____

MODALITES

Commandes et règlements (ou acompte 50 %) à nous retourner pour validation de commande avant le
- Lundi 16 décembre pour les 24 et 25 décembre 2024

Enlèvements des commandes (au restaurant à Creney)

Le 24/12 de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00 (fermé le 25/12/24)

LA CARTE DE NOËL

	Nbre	Tarif	Total
<u>Les apéritifs</u>			
Plateau de 16 pièces bouchées froides	_____x	19,00 € =	_____ €
Plateau de 20 pièces feuilletées à réchauffer	_____x	15,00 € =	_____ €
Plateau de 9 verrines salées : 9 assorties (3 de chaque)	_____x	19,50 € =	_____ €
Plateau de 6 mini burgers bœuf/cheddar à réchauffer.	_____x	10,50 € =	_____ €
Plateau de 6 mini hot dogs traditions à réchauffer.	_____x	10,50 € =	_____ €
<u>Les entrées froides</u>			
Foie gras de canard du Sud-Ouest mi cuit maison la part et son chutney.	_____x	12,00 € =	_____ €
Foie gras de canard du Sud-Ouest mi cuit maison la terrine de 500 gr	_____x	75,00 € =	_____ €
Opéra aux deux saumons, crème mascarpone citronnée, caviar de hareng.	_____x	8,50 € =	_____ €
Crèmeux de betterave fumée, pickles butternut, copeaux cheddar, shitaké.	_____x	8,50 € =	_____ €
<u>Filet entier de Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé maison au bois de hêtre.</u>			
400 gr tranché.	_____x	31,30 € =	_____ €
Filet entier de 1.2 kg à 1.5 kg non tranché.	_____Kg x	65,00 € =	_____ €
<u>Les entrées chaudes</u>			
Soufflé de Saint-Jacques aux écrevisses et sa bisque crémée.	_____x	7,90 € =	_____ €
Notre bouchée à la Reine aux ris de veau.	_____x	9,20 € =	_____ €
Coquille Saint-Jacques à la Normande (2 noix de St Jacques).	_____x	9,50 € =	_____ €
<u>Les poissons cuisinés (Hors garniture)</u>			
Dos d'églefin à la Dugléré, sauce champagne.	_____x	13,25 € =	_____ €
Blanquette de la mer Lotte/Saint Jacques/gambas/, émulsion Champagne.	_____x	19,00 € =	_____ €
<u>Les Plats (Hors garniture)</u>			
Gnocchis de pomme de terre au vert, sauce crémeuse vin jaune et gorgonzola, noix.	_____x	12,50 € =	_____ €
Chapon fermier en 2 cuissons, sauce vin jaune. (Quantités limitées)	_____x	15,90 € =	_____ €
Involtni de veau aux arômes des sous-bois, jus crémé aux morilles.	_____x	16,20 € =	_____ €
Pavé de cerf doré, sauce Grand-Veneur et son fruit rôti.	_____x	16,50 € =	_____ €
Escalope de pomme de ris de veau qualité extra, braisée au ratafia.	_____x	19,75 € =	_____ €
<u>Garnitures</u>			
Gâteau dauphinois et brochette de légumes.	_____x	4,25 € =	_____ €
Risotto primavera au parmesan.	_____x	4,75 € =	_____ €
Purée à la truffe de Bourgogne.	_____x	5,00 € =	_____ €
Gratin de potimarron et marrons.	_____x	4,75 € =	_____ €
<u>Nos aides culinaires : Sauces 300 ml (pour 4 à 6 personnes) :</u>			
Sauce champagne brut.	_____x	22,00 € =	_____ €
Sauce vin jaune.	_____x	23,50 € =	_____ €
Sauce Grand-Veneur.	_____x	19,00 € =	_____ €
Jus crémé aux brisures de morilles.	_____x	25,00 € =	_____ €

Montant total A = _____, _____ €



Enlèvement le 31 décembre 2024 au restaurant Oxalis

Par Mme ou M Horaire souhaitéH.....

N° de Téléphone : .../.../.../.../....

Email :@.....

Bon de commande n° _____

MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

	Nbre	Tarif	Total
Menu Petits Lutins	_____ x	16,00 € =	_____ €
Menu de la Saint-Sylvestre	_____ x	46,00 € =	_____ €

Montant total B = _____ € TTC

REGLEMENT

REPORT Montant total A = _____, _____ €

REPORT Montant total B = _____, _____ €

Montant TOTAL A + B _____, _____ €

Acompte _____, _____ € / mode de règlement : _____

Reste à devoir _____, _____ € / mode de règlement : _____

MODALITES

Commandes et règlements (ou acompte 50 %) à nous retourner pour validation de commande avant le
- Lundi 23 décembre pour les 31 décembre et 1 janvier.

Enlèvements des commandes (au restaurant à Creney)

Le 31/12 de 14h00 à 18h00 (fermé le 1/01/25)

LA CARTE DE LA SAINT-SYLVESTRE

	Nbre	Tarif	Total
<u>Les apéritifs</u>			
Plateau de 16 pièces bouchées froides	_____x	19,00 € =	_____ €
Plateau de 15 pièces feuilletées à réchauffer	_____x	11,25 € =	_____ €
Plateau de 9 verrines salées : 9 assorties (3 de chaque)	_____x	19,50 € =	_____ €
Plateau de 6 mini burgers bœuf/cheddar à réchauffer.	_____x	10,50 € =	_____ €
Plateau de 6 mini hot dogs traditions à réchauffer.	_____x	10,50 € =	_____ €
<u>Les entrées froides</u>			
Foie gras de canard du Sud-Ouest mi cuit maison la part et son chutney.	_____x	12,00 € =	_____ €
Foie gras de canard du Sud-Ouest mi cuit maison la terrine de 500 gr	_____x	75,00 € =	_____ €
Délice homard/tourteau/Saint-Jacques en maraichère de légumes	_____x	8,50 € =	_____ €
<u>Filet entier de Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé maison au bois de hêtre.</u>			
400 gr tranché.	_____x	31,30 € =	_____ €
Filet entier de 1.2 kg à 1.5 kg non tranché.	_____Kg x	65,00 € =	_____ €
<u>Les poissons cuisinés (Hors garniture)</u>			
Dos d'églefin à la Dugléré, sauce champagne.	_____x	13.25 € =	_____ €
Blanquette de la mer Lotte/Saint Jacques/gambas/, émulsion Champagne.	_____x	19,00 € =	_____ €
<u>Les Plats (Hors garniture)</u>			
Gnocchis de pomme de terre au vert, sauce crémeuse vin jaune et gorgonzola, noix.	_____x	12,50 € =	_____ €
Involtini de veau aux arômes des sous-bois, jus crème aux morilles.	_____x	16,20 € =	_____ €
Escalope de pomme de ris de veau qualité extra, braisée au ratafia.	_____x	19,75 € =	_____ €
<u>Garnitures</u>			
Gâteau dauphinois et brochette de légumes.	_____x	4,25 € =	_____ €
Risotto primavera au parmesan.	_____x	4,75 € =	_____ €
Purée à la truffe de Bourgogne.	_____x	5,00 € =	_____ €
Gratin de potimarron et marrons.	_____x	4,75 € =	_____ €

Montant total A = _____, _____ €