



Enlèvement le 31 décembre 2025 au restaurant Oxalis

Par Mme ou M Horaire souhaitéH.....

N° de Téléphone :/..../..../..../....

Email :@.....

Bon de commande n° _____

LES MENUS Nouvel an

	Nbre	Tarif	Total
Menu Petits Lutins	_____x	16,00 €	_____ €
Menu du 31 (Entrée froide, entrée chaude, plat)	_____x	40,00 €	_____ €

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 -Mardi 23 décembre pour le 31 décembre 2025

Enlèvements des commandes (au restaurant à Creney)

Le 31/12 de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00 (fermé le 1/01/26)



LA CARTE Nouvel an

	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 6 mini burgers bœuf/cheddar à réchauffer.	_____x	12,50 €	= _____ €
Plateau de 6 mini hot dogs traditions à réchauffer.	_____x	12,50 €	= _____ €
<u>Les entrées froides</u>			
Foie gras de canard du Sud-Ouest mi cuit maison la part et son chutney.	_____x	9,00 €	= _____ €
Foie gras de canard du Sud-Ouest mi cuit maison la terrine de 500 gr	_____x	60,00 €	= _____ €
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>Entrée chaude</u>			
Soufflé de Saint-Jacques aux écrevisses et sa bisque crémée.	_____x	7,90 €	= _____ €
<u>Poissons cuisinés (Hors garniture)</u>			
Bar en tournedos, sauce en éclats aromatiques.	_____x	14.95 €	= _____ €
<u>Les Plats (Hors garniture)</u>			
Gnocchis de pomme de terre au vert, sauce crémeuse vin jaune et gorgonzola, noix.	_____x	12,50 €	= _____ €
Magret de canard esprit Rossini aux morille, jus au porto.	_____x	18,20 €	= _____ €
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 €	= _____ €
<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 crémeux aux brisures de morilles.	_____x	25,00 €	= _____ €

Montant total A = _____, _____ €