



Enlèvement le 24 31 décembre 2023 au restaurant

Par Mme ou M Horaire souhaitéH.....

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

Email :@.....

Bon de commande n° _____

LES MENUS

	Nbre	Tarif	Total
Menu Petits Lutins	_____x	15,00 € =	_____ €
Menu n°1	_____x	29,00 € =	_____ €
<u>Entrée</u>			
Choix entrée opéra aux deux saumons.	nbr _____		
Choix entrée Foie gras de canard. (suppl. 3.00 €)	nbr _____x	3,00 € =	_____ €
Menu n°2	_____x	46,00 € =	_____ €
<u>Entrée</u>			
Choix entrée Corolle de Saint-Jacques	nbr: _____		
Choix entrée Foie gras de canard mi-cuit aux poires	nbr: _____		

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
 - Samedi 17 décembre pour les 24 et 25 décembre 2023
 - Samedi 24 décembre pour les 31 décembre 2023 et 01 janvier 2024.

Enlèvements des commandes (au restaurant à Creney)
 Le 24/12 de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00 (fermé le 25/12/22)
 Le 31/12 de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00 (fermé le 01/01/23)

LA CARTE

	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	_____Kg x	170,00 € =	_____ €
Pot de condiments aux fruits secs maison 100 gr.	_____x	3,80 € =	_____ €
Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé maison au bois de hêtre.	_____Kg x	79,00 € =	_____ €
Crèmeux de betterave fumée, pickles butternut, copeaux cheddar, shitaké.	_____x	6,50 € =	_____ €
Opéra aux deux saumons, crème mascarpone citronnée, caviar de hareng.	_____x	8,50 € =	_____ €
<u>Les entrées chaudes</u>			
Soufflé de Saint-Jacques aux écrevisses et sa bisque crémée.	_____x	7,90 € =	_____ €
Gratin butternut aux noisettes, châtaignes et scarmoza, œuf parfait 64°C.	_____x	8,70 € =	_____ €
Notre bouchée à la Reine aux ris de veau.	_____x	9,20 € =	_____ €
Coquille Saint-Jacques à la Normande (2 noix de St Jacques françaises).	_____x	9,50 € =	_____ €
<u>Les poissons cuisinés (Hors garniture)</u>			
Corolle de la mer, gambas et coquillages, sauce Champagne.	_____x	12,50 € =	_____ €
Dos d'églefin en viennoise estragon/agrume, sauce beurre blanc yuzu.	_____x	12,50 € =	_____ €
Tournedos de maigre et écrevisses, sauce Champagne Brut.	_____x	15,00 € =	_____ €
Blanquette de la mer Daurade/Saint Jacques/gambas/, émulsion Champagne.	_____x	17,50 € =	_____ €
<u>Les Plats (Hors garniture)</u>			
Gnocchis de pomme de terre au vert, sauce crémeuse vin jaune et gorgonzola, noix.	_____x	12,50 € =	_____ €
Chartreuse de pintadeau aux fruits secs et marrons, jus à la badiane.	_____x	12,75 € =	_____ €
Chapon fermier en 2 cuissons, sauce vin jaune. (Quantités limitées)	_____x	15,90 € =	_____ €
Tournedos de filet de de veau, jus crémé aux champignons sauvages.	_____x	16,20 € =	_____ €
Escalope de pomme de ris de veau qualité extra, braisée au ratafia.	_____x	18,20 € =	_____ €
Pavé de filet de cerf doré, sauce Grand-Veneur et son fruit rôtie.	_____x	19,50 € =	_____ €
<u>Garnitures</u>			
Gâteau dauphinois et brochette de légumes.	_____x	4,25 € =	_____ €
Galette de pommes Anna aux petits 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	21,00 € =	_____ €
Sauce vin jaune.	_____x	20,50 € =	_____ €
Sauce Grand-Veneur.	_____x	18,00 € =	_____ €
Jus crémé aux brisures de morilles.	_____x	25,00 € =	_____ €

Montant total A = _____, _____ €