

# Bon de Commande

N° 0001

Nom..... Prénom.....

Tél..... Mail.....

Date de récupération de la commande.....

Heure de récupération de la commande.....

## Pour votre apéritif :

Amuses bouches (chaud) ..... 4,70 € par pers. .... ex  
*Mini bouchée au ris de veau, beurecque au parmesan, beignet de langoustines, pruneaux au lard, banane au bacon, mini croque-monsieur, feuilleté à l'andouillette)*

## Nos verrines :

Tartare de dorade, olives noires et mangue ..... 2,60 € pièce ..... ex  
Tartine de pot au feu en ravigote ..... 2,20 € pièce ..... ex  
Tartare de tomate, chèvre frais et basilic ..... 2,20 € pièce ..... ex  
Pana cotta de Comté, chips de bacon ..... 2,20 € pièce ..... ex

## Pain surprise :

Prestige (foie gras et saumon fumé) 5 personnes ..... 32,00 € ..... ex  
Prestige (foie gras et saumon fumé) 10 personnes ..... 53,00 € ..... ex

## Nos entrées :

Bouchée financière au ris de veau ..... 5,60 € pièce ..... ex  
Feuilleté d'escargots au beurre persillé ..... 6,00 € pièce ..... ex  
Assortiment de galantines ..... 100g - 4,50 € la part ..... ex  
*(faisan et volaille pistache - 2tr/personne)*  
Foie gras de canard maison ..... 80g - 12,00 € la part ..... ex  
Escargot de Bourgogne au beurre persillé ..... 7,00 € la douzaine ..... ex  
Pâté en croute de volaille et ris de veau aux morilles ..... 100g - 4,80 € la part ..... ex

## Poissons et crustacés :

Médaille de saumon farci à l'oseille ..... 100g - 4,80 € la part ..... ex  
Médaille de colin aux petits légumes ..... 100g - 4,80 € la part ..... ex  
Langouste à la Parisienne ..... au cours ..... ex  
Homard à la Parisienne ..... au cours ..... ex  
Saumon fumé écossais ..... 100g - 9,20 € la part ..... ex  
Surprise de queue de langouste ..... 6,00 € pièce ..... ex  
Coquille de médaille de queue de langouste ..... 8,00 € pièce ..... ex

## Poissons chauds :

Dos de saumon à l'oseille ..... 10,50 € la part ..... ex  
Demi-langouste thermidor ..... au cours ..... ex  
Demi-homard thermidor ..... au cours ..... ex  
Coquille Saint Jacques véritable ..... 7,50 € pièce ..... ex  
Coquille Saint Jacques à la provençale ..... 7,50 € la part ..... ex  
Dos de sandre, sauce citronnée ..... 11,00 € la part ..... ex  
Lotte aux petits légumes ..... 14,00 € la part ..... ex  
Marmite du pêcheur ..... 14,50 € la part ..... ex  
Cassolette de gratin de fruits de mer ..... 8,00 € la part ..... ex

## Viandes chaudes :

Gigue de chevreuil sauce grand veneur ..... 13,00 € la part ..... ex  
Ris de veau aux morilles ..... 14,00 € la part ..... ex  
Filet mignon de sanglier à la solignote ..... 10,00 € la part ..... ex  
Fricassée de poularde à la crème de morilles ..... 13,00 € la part ..... ex  
Filet de bœuf en croute sauce périgourdine ..... 14,00 € la part ..... ex  
Jambon en croute au Porto ..... 10,00 la part ..... ex  
Chapon, dinde rôtie ..... au poids ..... ex

## Les accompagnements :

Pommes cuites à la gelée de groseille ..... 1,70 € pièce ..... ex  
Poêlée de champignons (pleurotes et champignons de Paris) ..... 6,00 € la part ..... ex  
Pommes dauphines ..... 2,00 € la part ..... ex  
Gratin normand ..... 1,70 € pièce ..... ex  
Purée aux morilles (pour vos viandes) ..... 200g - 5,50 € la part ..... ex  
Purée de patate douce, noix et raisins ..... 200g - 4,00 € la part ..... ex  
Purée de céleri ..... 4,50 € la part ..... ex

## Desserts de Noël :

Les buches crème au beurre ..... 3,60 € la part ..... ex  
Buche forêt noire ..... 4,00 € la part ..... ex  
Buche poire, nougatine ..... 4,00 € la part ..... ex

**TOTAL TTC**.....