

# 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) ..... 4,80 € par pers. .... ex  
*(Mini bouchées 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 :

Panna Cotta au crabe, concombre et fenouil ..... 2,50 € pièce ..... ex  
Crèmeux de foie gras figue et noix ..... 2,50 € pièce ..... ex  
Cuillère de queue de langoustine rôtie, purée de cresson et noix de cajou ..... 2,50 € pièce ..... ex  
Trilogie de brioches (jambon de pays, saumon fumé, coleslaw) ..... 2,50 € pièce ..... ex  
Trilogie de Gougères (comté, chorizo et tomates confites, chèvres) ..... 1,50 € pièce ..... ex

## Nos entrées :

Tarte fine au saumon mariné à l'aneth ..... 6,00 € pièce ..... ex  
Bouchée financière au ris de veau ..... 5,60 € pièce ..... ex  
Assortiment de galantines ..... 100g - 4,50 € la part ..... ex  
*(riz de veau et volaille - 2tr/personne)*  
Foie gras de canard maison ..... 80g - 12,00 € la part ..... ex  
Escargot de Bourgogne au beurre persillé ..... 7,00 € la douzaine ..... ex  
Oeuf Norvégien ..... 5,50 € la part ..... ex

## Poissons et crustacés :

Langouste thermidor ..... 23,00 € la part ..... ex  
Homard thermidor ..... 21,00 € la part ..... ex  
Langouste à la Parisienne ..... 23,00 € la part ..... ex  
Homard à la Parisienne ..... 21,00 la part ..... ex  
Saumon fumé norvégien ..... au cours ..... ex  
Coquille de queue de langouste ..... 8,50 € pièce ..... ex

## Poissons chauds :

Balotine de truite de mer sauce safranée ..... 12,00 € la part ..... ex  
Timbale de saumon et merlan à l'aneth ..... 7,50 € la part ..... ex  
Loup à la crème de citron ..... 12,00 € la part ..... ex  
Coquille Saint Jacques ..... 7,50 € la part ..... ex  
Coquille Saint Jacques à la provençale ..... 7,50 € la part ..... ex  
Lotte à l'Américaine ..... 15,00 € la part ..... ex  
Cassolette de gratin de fruits de mer ..... 9,00 € 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  
Fricassée de poularde à la crème de champignons ..... 13,00 € la part ..... ex  
Filet de bœuf en croute sauce périgourdine (à partir de 6 personnes) ..... 14,00 € la part ..... ex  
Jambon en croute et sa sauce au Porto (à partir de 6 personnes) ..... 10,00 la part ..... 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 ..... 100g - 2,00 € la part ..... ex  
Riz pilaff ..... 200g - 3,00 € la part ..... ex  
Purée aux morilles (pour vos viandes) ..... 200g - 5,50 € la part ..... ex  
Purée de butternut ..... 200g - 4,00 € la part ..... ex

## Desserts de Noel :

Les bûches crème au beurre ..... 3,60 € la part ..... ex  
Bûche forêt noire ..... 4,00 € la part ..... ex  
Bûche mangue, passion, vanille ..... 4,00 € la part ..... ex  
Bûche caramel beurre salé ..... 4,00 € la part ..... ex  
Royal noisette ..... 4,00 € la part ..... ex

**TOTAL TTC** \_\_\_\_\_