Bon de commande à nous remettre

Nom/Prénom : _____

Tél : _____

☐ **Jeudi 24 décembre** Heure de retrait :_____

10h00/13h00 - 14h-17h45

☐ **Vendredi 25 décembre** Heure de retrait :_____

9h30-11h45

Apéritifs	Nb	Prix	Sous-Total	Poissons	Nb	Prix	Sous-Total
Pain surprise 60 sandwichs		31,20 €		Rôti de lotte		17,50 €	
Pain surprise de la mer 60		38,50 €		Dos de Cabillaud		16,50 €	
Plateau canapés 45 pièces		38,20 €		Pavé de saumon		12,30 €	
Petites douceurs froides		9,50 €		Filet de dorade		14,40 €	
Petites douceurs chaudes		7,20 €		Riz			
Entrées froides				**Viandes**			
Marbré de foie gras		10,90 €		Magret PV / Thaï		14,50 €	
Foie gras Monbazillac		13,50 €		Chapon Ch / N		12,30 €	
Tataki de saumon		9,90 €		Sup Pintade Ca/ Ch		10,80 €	
Terrine St Jacques et saumon		6,30 €		Poirine de pintade		9,85 €	
Saumon fumé d'Écosse		9,10 €		Tournedos de bœuf		18,50 €	
Gâteau de crêpes au thon		3,80 €		Caille farcie foie gras		15,50 €	
Gâteau de crêpes jambon		3,00 €		Jambon Os		8,60 €	
Feuilleté impérial		9,10 €		Pavé de cerf		12,40 €	
Entrées chaudes				Dinde aux marrons		11,60 €	
Bouchées St Jacques		6,80 €		Gratin dauphinois			
*Cassolette Ris de veau		8,00 €		Écrasé de pomme de terre (remplacement)		1,10 €	
Soufflé tomates camembert		5,50 €		Gratin aux cèpes (remplacement)		1,30 €	
Coquille St Jacques		9,80 €		**Menus**			
Marmite du chef		9,10 €		Menu de la Mer		36,00 €	
*Cassolette de St Jacques et Homard		11,90 €		Menu Découverte		30,50 €	
				Menu Gastronome		25,00 €	
Caution cassolette		3,00 €		Menu Gourmet		38,80 €	

TOTAL : _____

--Partie réservée----------

Mer Tataki Coquille Lotte Riz

Découverte Feuilleté Soufflé Caille Pdt

Gastronome FG Monb Sup chapon Ch GD

Gourmet Marbré FG Chef Tournedos camembert GD Cèpes

Bon de commande à nous remettre

Nom/Prénom : _____

Tél : _____

Jeudi 31 décembre Heure de retrait : _____

10h00/13h00 - 14h-17h45

Apéritifs	Nb	Prix	Sous-Total	Poissons	Nb	Prix	Sous-Total
Pain surprise 60 sandwichs		31,20 €		Rôti de lotte		17,50 €	
Pain surprise de la mer 60		38,50 €		Dos de Cabillaud		16,50 €	
Plateau canapés 45 pièces		38,20 €		Pavé de saumon		12,30 €	
Petites douceurs froides		9,50 €		Filet de dorade		14,40 €	
Petites douceurs chaudes		7,20 €		Riz			
Entrées froides				**Viandes**			
Marbré de foie gras		10,90 €		Magret PV / Thaï		14,50 €	
Foie gras Monbazillac		13,50 €		Chapon Ch / N		12,30 €	
Tataki de saumon		9,90 €		Sup Pintade Ca/ Ch		10,80 €	
Terrine St Jacques et saumon		6,30 €		Poirine de pintade		9,85 €	
Saumon fumé d'Écosse		9,10 €		Tournedos de bœuf		18,50 €	
Gâteau de crêpes au thon		3,80 €		Caille farcie foie gras		15,50 €	
Gâteau de crêpes jambon		3,00 €		Jambon Os		8,60 €	
Feuilleté impérial		9,10 €		Pavé de cerf		12,40 €	
Entrées chaudes				Dinde aux marrons		11,60 €	
Bouchées St Jacques		6,80 €		Gratin dauphinois			
*Cassolette Ris de veau		8,00 €		Écrasé de pomme de terre (remplacement)		1,10 €	
Soufflé tomates camembert		5,50 €		Gratin aux cèpes (remplacement)		1,30 €	
Coquille St Jacques		9,80 €		**Menus**			
Marmite du chef		9,10 €		Menu de la Mer		36,00 €	
*Cassolette de St Jacques et Homard		11,90 €		Menu Découverte		30,50 €	
				Menu Gastronome		25,00 €	
Caution cassolette		3,00 €		Menu Gourmet		38,80 €	

TOTAL : _____

--Partie réservée----------

Mer Tataki Coquille Lotte Riz

Découverte Feuilleté Soufflé Caille Pdt

Gastronome FG Monb Sup chapon Ch GD

Gourmet Marbré FG Chef Tournedos camembert GD Cèpes