

BON DE COMMANDE CARTE TRAITEUR ET PÂTISSERIE NOËL CARTE BLANCHE

Nom et Prénom : N° de téléphone :

Heure souhaitée pour retrait commande de Noël le 24/12/2020 : h

N° de commande : (renseigné par Carte Blanche)

Désignation	Nbre	Prix unitaire	Prix total
<u>TRAITEUR</u>			
	12 pièces		8,00 €
Petitfours salés :	24 pièces		16,00 €
	50 pièces		30,00 €
	12 pièces		10,00 €
Choux tartare de saumon écossais et œufs de saumon :	24 pièces		20,00 €
	50 pièces		38,00 €
	12 pièces		10,00 €
Feuilletés chauds assortis :	24 pièces		20,00 €
	50 pièces		38,00 €
	12 pièces		12,00 €
Assortiment de verrines :	24 pièces		24,00 €
	50 pièces		50,00 €
	12 pièces		14,40 €
Mini cassolettes chaudes assorties :	24 pièces		28,80 €
	50 pièces		60,00 €
Bloc de foie gras de canard maison (500 g), tartare de mangue et ananas			50,00 €
Tartare aux deux saumons, mini blinis, sauce crème aneth et ciboulette			8,00 €
Rillettes de crustacés (crabe, langoustine) et truite fumée			8,50 €
Millefeuille de Foie-Gras, chutney de figues et pain d'épices			8,50 €
Aumônière d'escargots aux girolles			8,50 €
<i>Cassolette* de joues de lotte et scampi, velouté de langoustines</i>			9,00 €
<i>*caution 5 € par cassolette</i>			5,00 €
Fricassée de ris de veau et boudin blanc aux truffes			9,00 €
Poêlée de Saint_Jacques et gambas aux pleurotes, réduction de volaille			9,50 €
Filet de sole farci aux petits légumes et girolles, velouté coraillé			11,50 €
Pavé de lotte rôti au lard et romarin			12,00 €
Filet de turbot aux agrumes			12,50 €
Dos de bar sauvage rôti sur peau aux herbes			12,50 €
Civet de sanglier façon grand veneur			11,00 €
Filet de colvert braisé aux griottes			12,00 €
Suprême de "chapon de pintade" farci (farce volaille et morilles), sauce suprême éclats de morilles			12,50 €
Tournedos de veau, sauce forestière au Sauternes			12,50 €
TOTAL TRAITEUR			

<i>Désignation</i>	<i>Nbre</i>	<i>Prix unitaire</i>	<i>Prix total</i>
<u>PÂTISSERIE</u>			
<i>L'Étincelant (8 à 10 personnes)</i>		35,00 €	
<i>Le Tyrolien (8 à 10 personnes)</i>		35,00 €	
<i>Merveilleux café :</i>	<i>6 à 8 personnes</i>	28,00 €	
	<i>8 à 10 personnes</i>	35,00 €	
<i>Merveilleux chocolat :</i>	<i>6 à 8 personnes</i>	28,00 €	
	<i>8 à 10 personnes</i>	35,00 €	
<i>Part bûche traditionnelle* :</i>	<i>café</i>	3,20 €	
	<i>chocolat</i>	3,20 €	
	<i>praliné</i>	3,20 €	
	<i>Grand-Marnier</i>	3,20 €	
<i>Part bûche La Rubis*</i>		3,50 €	
<i>Part bûche La Tropicale*</i>		3,50 €	
<i>Part bûche Choco mandarine*</i>		3,50 €	
<i>Part bûche Croquopoire*</i>		3,50 €	
<i>Part bûche Délicroq praliné*</i>		3,50 €	
<i>Part bûche Framboise des neiges*</i>		3,50 €	
<i>Part bûche aux fruits*</i>		3,50 €	
<i>Part bûche Croqu'en bûche*</i>		4,00 €	
<i>Petits fours sucrés assortis :</i>	<i>Plateau 20 pièces</i>	13,00 €	
	<i>Plateau 45 pièces</i>	29,00 €	
<i>Macarons assortis :</i>	<i>Plateau 20 pièces</i>	16,00 €	
	<i>Plateau 45 pièces</i>	36,00 €	
<i>Coffret 6 macarons assortis</i>		8,00 €	
<i>Brochette de guimauves :</i>	<i>pêche/fraise des bois</i>	2,80 €	
	<i>vanille/framboise</i>	2,80 €	
TOTAL PÂTISSERIE			
TOTAL TRAITEUR			
TOTAL TRAITEUR ET PÂTISSERIE			

* Par nombres pairs : minimum 4 parts et maximum 16 parts par bûche