

# BON DE COMMANDE TRAITEUR ET PÂTISSERIE NOËL 2023

## CARTE BLANCHE

Nom et Prénom : ..... N° de téléphone : .....

Heure souhaitée pour retrait commande de Noël le 24/12/2023 :      h

N° de commande :                      (renseigné par Carte Blanche)

Désignation	Nbre	Prix unitaire	Prix total
<b><u>TRAITEUR</u></b>			
<i>Assortiment de petits fours salés :</i>	24 pièces		21,60 €
	48 pièces		43,20 €
<i>Choux tartare au saumon, jus d'agrumes et truffe :</i>	15 pièces		22,50 €
	24 pièces		36,00 €
	50 pièces		75,00 €
<i>Assortiment de verrines :</i>	15 pièces		18,00 €
	24 pièces		28,80 €
	50 pièces		60,00 €
<i>Assortiment de petits fours chauds :</i>	15 pièces		16,50 €
	24 pièces		26,40 €
	50 pièces		55,00 €
<i>Mini cassolettes chaudes assorties :</i>	12 pièces		24,00 €
	24 pièces		48,00 €
	36 pièces		72,00 €
<i>Bloc de foie gras de canard maison (500 g), confiture de coing, mangue et ananas</i>			75,00 €
<i>Assiette tout saumon (profiterole mousse saumon fumé, tartare de saumon, gravlax de saumon en brochette)</i>			9,00 €
<i>Parfait truite de mer et crabe, bavarois asperge verte et éclats de pistaches</i>			9,50 €
<i>Marbré foie gras/magret de canard fumé, pain d'épices et confit de figues</i>			10,50 €
<i>Tartare de Saint-Jacques et mangue au citron yuzu et baie de Timur</i>			10,50 €
<i>Aumônière champignons et jambon truffé</i>			9,00 €
<i>Tarte fine de Saint-Jacques et endives confites à l'huile de mandarine</i>			12,00 €
<i>Cassolette d'écrevisses et champignons avec son coulis*</i>			12,00 €
<i>Fricassée d'escargots, ris de veau, morilles, velouté ail et persil*</i>			14,00 €
<i>*caution 5 € par cassolette</i>			5,00 €
<i>Dos de flétan et lard fumé rôti sauce girolles, légumes glacés</i>			18,00 €
<i>Dôme saumon/Saint-Jacques sauce corail, julienne de légumes et pommes de terre safranées</i>			18,00 €
<i>Médailillon de rouget barbet farci (mousse de merlan, corail d'oursins) sauce crustacés, tagliatelles à l'encre de seiche</i>			19,00 €
<i>Risotto d'orge perlé aux Saint-Jacques et truffes d'été</i>			20,00 €
<i>Jarreton de cochon confit à l'orange, pressé de pommes de terre et céleri aux zestes d'orange</i>			16,00 €
<i>Blanc de volaille farci (volaille et fruits secs)sauce suprême, gratin de pommes de terre et légumes</i>			16,00 €
<i>Civet de cerf aux griottes, gratin de pommes de terre et cèpes</i>			17,00 €
<i>Côtes d'agneau rôties à l'ail fumé et au romarin, jus tranché et grenailles poêlées</i>			19,00 €
<i>Magret de canard poêlé sur peau sauce poivrée aux airelles et pignons torréfiés</i>			19,00 €
<b>TOTAL TRAITEUR</b>			

<i>Désignation</i>	<i>Nbre</i>	<i>Prix unitaire</i>	<i>Prix total</i>
<b><u>PÂTISSERIE</u></b>			
<i>Le Choc Vallée d'Auge (8 à 10 personnes)</i>		38,00 €	
<i>Saveur Orange (8 à 10 personnes)</i>		38,00 €	
<i>Merveilleux chocolat :</i>	<i>6 à 8 personnes</i>	31,00 €	
	<i>8 à 10 personnes</i>	38,00 €	
<i>Merveilleux café :</i>	<i>6 à 8 personnes</i>	31,00 €	
	<i>8 à 10 personnes</i>	38,00 €	
<i>Bûche traditionnelle* :</i>	<i>chocolat</i>	3,80 €	
	<i>café</i>	3,80 €	
	<i>praliné</i>	3,80 €	
	<i>Grand-Marnier</i>	3,80 €	
<i>Bûche Piste Rouge*</i>		3,80 €	
<i>Bûche Saveur de fêtes*</i>		3,80 €	
<i>Bûche Exotique*</i>		3,80 €	
<i>Bûche Choco mandarine*</i>		3,80 €	
<i>Bûche Délicroq praliné*</i>		3,80 €	
<i>Bûche Framboise des neiges*</i>		3,80 €	
<i>Bûche aux fruits*</i>		3,80 €	
<i>Croqu'en bûche*</i>		4,50 €	
<i>Petits fours sucrés assortis :</i>	<i>Plateau 20 pièces</i>	17,00 €	
	<i>Plateau 45 pièces</i>	38,25 €	
<i>Macarons assortis :</i>	<i>Plateau 20 pièces</i>	17,00 €	
	<i>Plateau 45 pièces</i>	38,25 €	
<i>Coffret 6 macarons assortis</i>		8,00 €	
<i>Brochette de guimauves :</i>	<i>vanille/fruits rouges</i>	3,50 €	
	<i>citron/pêche</i>	3,50 €	
<b>TOTAL PÂTISSERIE</b>			
<b>TOTAL TRAITEUR</b>			
<b>TOTAL TRAITEUR ET PÂTISSERIE</b>			

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