

BON DE COMMANDE TRAITEUR ET PÂTISSERIE NOUVEL AN

CARTÉ BLANCHE

Nom et Prénom : N° de téléphone :

Heure souhaitée pour retrait commande de Nouvel An le 31/12/2023 : h

N° de commande : (renseigné par Carte Blanche)

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

Désignation	Nbre	Prix unitaire	Prix total
<u>PÂTISSERIE</u>			
<i>Le Choc Vallée d'Auge (8 à 10 personnes)</i>		38,00 €	
<i>Le Saveur Orange (8 à 10 personnes)</i>		38,00 €	
<i>Merveilleux chocolat :</i>	6 à 8 personnes	31,00 €	
	8 à 10 personnes	38,00 €	
<i>Merveilleux café :</i>	6 à 8 personnes	31,00 €	
	8 à 10 personnes	38,00 €	
<i>Bûche traditionnelle* :</i>	chocolat	3,80 €	
	café	3,80 €	
	Praliné	3,80 €	
	Grand-Marnier	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>	Plateau 20 pièces	17,00 €	
	Plateau 45 pièces	38,25 €	
<i>Macarons assortis :</i>	Plateau 20 pièces	17,00 €	
	Plateau 45 pièces	38,25 €	
<i>Coffret 6 macarons assortis</i>		8,00 €	
<i>Brochette de guimauves :</i>	vanille/fruits rouges	3,50 €	
	citron/pêche	3,50 €	
TOTAL PÂTISSERIE			
TOTAL TRAITEUR			
TOTAL TRAITEUR ET PÂTISSERIE			

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