

Madame, Monsieur :
 Adresse :
 Téléphone :
 Heure de retrait souhaitée le 24/12/2020

Pour tout renseignement,
 nous contacter au
 02.43.45.49.12

 Au Garde Manger

		Prix unitaire TTC	Quantité	Total TTC
Les mises en bouche	Pour vos canapés :			
	Mini blinis nature (10 pcs)	2,20 €		
	Rillettes de saumon (150g env.)	3,60 €		
	Ballotin de foie gras (100g env. = 10 parts)	10,00 €		
	Verrines :			
	Panna cotta au foie gras / figues séchées	2,20 €		
	Panna cotta au foie gras / speculoos	2,20 €		
	Crumble de chèvre frais aux poires	2,20 €		
	Duo fromage frais/saumon fumé	2,20 €		
Entrées	Ravioles de saumon fumé, sce Jasnières	8,70 €		
	Foie gras (50g env.) et pain d'épices	7,80 €		
	Napolitain au chèvre frais et magret fumé	6,70 €		
	Saumon fumé Maison tranché (50g env.)	3,90 €		
Plats	Souris d'agneau confite de 7 heures	13,90 €		
	Filet de veau, crème légère aux morilles	12,60 €		
	Dos de cabillaud, sce corail de St Jacques	10,80 €		
Garnitures	Risotto (200g env.)	2,90 €		
	Purée de châtaignes (200g env.)	2,90 €		
	Duo pommes duchesse (pomme de terre et patate douce) (200g env.)	2,90 €		
	Flan de carottes à l'orange (200g env.)	2,90 €		
	Purée pommes fruits/céleri (200g env.)	2,90 €		
Fromages	Nature (150g env.)	2,50 €		
	Ail et Fines herbes (150g env.)	3,00 €		
	Figues et Noix (150g env.)	3,30 €		
	Miniatures 3 fromages (Panache non possible)	3,90 €		
Lutin	Menu P'tit Lutin (Emincé de filet de veau)	12,00 €		
	Menu P'tit Lutin (Dos de cabillaud)	12,00 €		

Sous-total : _____ €

Acompte 30%* : _____ €

TOTAL : _____ €



Notre cuisine est élaborée, à base de produits bruts, français et au maximum local
 (Maître Restaurateur)

*Si la commande venait à ne pas être récupérée, le restaurant se réserve le droit d'encaisser l'acompte remis lors de la commande