

## Bon de commande traiteur Noël 2019

(Les commandes doivent être clôturées pour le jeudi 19 décembre 2019 au plus tard)

Madame et/ou Monsieur : .....

Téléphone : .....

E-mail : .....

Date et heure d'enlèvement :  le lundi 23 décembre 2019 vers ..... (10h00 à 18h00)

le mardi 24 décembre 2019 vers ..... (10h00 à 16h00)

| Choix de la formule  | Quantité | Prix |
|--|----------|------|
| Plat seul à 16 €   |          | €    |
| Formule « Jingle Bells » à 20 € (1 plat + 1 dessert)               |          | €    |
| Formule « Douce Nuit » à 30 € (1 entrée + 1 plat)                  |          | €    |
| Formule « Merry Christmas » à 35 € (1 entrée + 1 plat + 1 dessert) |          | €    |
| Formule « Petit papa Noël » à 45 € (2 entrées + 1 plat)            |          | €    |
| Formule « Vive le vent » à 50 € (2 entrées + 1 plat + 1 dessert)   |          | €    |

⇒ Choix des entrées, plats et desserts au verso.

| A la carte  | Quantité | Prix |
|---|----------|------|
| Notre terrine de foie gras Maison et ses garnitures à 15 € /100 g |          | €    |
| Homard en Belle-Vue et ses garnitures à 35 € /pièce               |          | €    |
| Soupe à l'oignon et ses accompagnements à 4 € /litre              |          | €    |

|  |   |
|--|---|
| À payer  | € |
| Acompte de 50 % (IBAN : FR76 1020 6081 1199 2765 2579 905 BIC : AGRIFRPP802) | € |
| Solde restant dû   | € |

| Choix des entrées * dans la formule  | Quantité |
|--|----------|
| Terrine de foie gras Maison, chutney de figes et brioche                       |          |
| 1/2 homard, pak choï, Granny Smith, vinaigre de Reims et jus d'herbes fraîches |          |
| Saumon gravlax mariné au fenouil, crème de céleri et croustillant de pain      |          |
| Bisque de homard et crevettes grises de la Mer du Nord                         |          |

| Choix des plats * dans la formule  | Quantité |
|--|----------|
| Civet de marcassin façon Grand-mère et poire aux airelles                                    |          |
| Civet de biche, mini-carottes fanes glacées et purée de pommes de terre à la truffe          |          |
| Cœur de cabillaud, sauce Dugléré, fondue de poireaux parfumée à la truffe et pommes Duchesse |          |
| Ballotine de volaille aux écrevisses, sauce Nantua truffée et légumes d'hiver                |          |

| Choix des desserts * dans la formule                     | Quantité |
|--|----------|
| Délice de pomme Granny au chocolat blanc et au Champagne |          |
| Alliance gourmande du caramel et du chocolat             |          |

Envie de gâter vos proches, votre famille, vos copains ?  
Pensez à notre chèque-cadeau, un joli présent à glisser sous le sapin !



Julien et toute son équipe vous souhaitent  
de très belles fêtes de fin d'année !

\* En cas d'allergènes, merci de nous consulter.