

## BON DE COMMANDE - FETES 2018 / 2019

### - A L A C A R T E -

#### L'Apéritif

Plateau d'amuse-bouches chauds	24 pièces	48 pièces			
	<b>16,00 €</b>	<b>29,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau de fingers	24 pièces	48 pièces			
	<b>23,00 €</b>	<b>40,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau de muffins salés	24 pièces	48 pièces			
	<b>16,00 €</b>	<b>29,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau de mini pan bagnats	24 pièces	48 pièces			
	<b>20,00 €</b>	<b>36,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Plateau de mini burgers/hot dogs	12 pièces	24 pièces			
	<b>14,00 €</b>	<b>25,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>

#### Les Entrées

Croustillant d'escargot façon Paris-Brest		<b>8,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Marbré de chevreuil et butternut		<b>10,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Raviole ouverte de gambas & Saint Jacques		<b>12,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Foie gras en terrine		<b>13,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Ris veau en fricassée de champignons		<b>15,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>

#### Les Plats

Rôti de chapon farci aux marrons et foie gras		<b>12,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Civet de marcassin confit en cocotte		<b>14,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Grenadin de veau		<b>15,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Pavé de maigre		<b>16,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Mijoté de Lotte façon tajine		<b>18,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Risotto au lait de soja		<b>13,00 €</b>	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>

#### Les Bûches

Dark chnor'	<b>5,00 €</b> par personne	<b>35,00 €</b> La bûche 8 personnes	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Baiser tropical	<b>5,00 €</b> par personne	<b>35,00 €</b> La bûche 8 personnes	X	<input type="text"/>	<input type="text"/>

TOTAL A LA CARTE

### - A U M E N U -

#### MENU DE FETES

**24,00 €**

Croustillant d'escargot façon Paris-Brest  
Rôti de chapon farci aux marrons et foie gras  
Et Bûche au choix

→

Dark chnor'  
ou  
Baiser tropical

#### MENU ENFANT

**12,00 €**

Petite paupiette de saumon fumé aux crevettes grises  
Volaille fermière rôtie, ketchup maison  
Gratin de pomme de terre façon donut et frites de légumes  
Parfait glacé vanille / chocolat + une surprise gourmande

QUANTITE

X

X

X

X

TOTAL AU MENU

REMISE 10 %

-

Valable pour toute commande déposée avant le 15 décembre (réglement à la commande, minimum de 60 €)

TOTAL COMMANDE

=