# REMPLISSEZ VOTRE BON DE COMMANDE

Date

NOM & PRÉNOM

N° GSM

MAIL

Téléphone

| Mises en bouche | Quantité | Prix | Total |
|---|---|---|---|
| Ass de mini quiches 6 pc | | 7.20 € | - € |
| Mini crabes farcis 4 pc | | 8.50 € | - € |
| Mini Coquilles St Jacq,farcies 4p | | 9.80 € | - € |
| Saumon fumé & chèvre (pc) | | 2.50 € | - € |
| Mousse foie gras & pom. (pc) | | 3.50 € | - € |
| Crème d'avocat & crevettes | | 3.00 € | - € |
| **Velouté & crèmes** | **Quantité** | **Prix** | **Total** |
| Velouté de potiron | | 4.00 € | - € |
| Crème de tomate mascarpone | | 4.00 € | - € |
| Crème champignons & lardons | | 4.00 € | - € |
| Bisque de homard | | 5.00 € | - € |
| | | | |
| **Les feuilletés** | **Quantité** | **Prix** | **Total** |
| Feuilleté saumon + épinards | | 7.50 € | - € |
| Feuilleté de volaille forestière | | 7.50 € | - € |
| Feuilleté chèvre miel lardons | | 7.50 € | - € |
| Feuilleté au foie gras | | 9.00 € | - € |
| | | | |
| **Entrées froides** | **Quantité** | **Prix** | **Total** |
| Saumon Bellevue | | 12.50 € | - € |
| Saumon fumé + garnitures | | 13.50 € | - € |
| Ter. poissons + garnitures | | 12.50 € | - € |
| Magret de canard fumé balsa. | | 15.00 € | - € |
| Pâté en croûte au foie gras | | 11.00 € | - € |
| Foie gras d'oie, confit + brioche | | 16.50 € | - € |
| Tartare de saumon & fruits passion | | 12.50 € | - € |
| Demi-homard Bellevue + sauce | | 18.50 € | - € |

| Entrées chaudes | Quantité | Prix | Total |
|---|---|---|---|
| Scampis curry + poivrons | | 13.50 € | - € |
| St-Jacques rôties + purée truffée | | 15.00 € | - € |
| Cannelloni crabe,ricotta & s.homard | | 13.50 € | - € |
| Duo croquettes fromage + garni | | 9.50 € | - € |
| Duo croquettes crevettes + garn | | 15.00 € | - € |
| Ravioles de scampis + crème | | 14.50 € | - € |
| Ravioles St-Jacques + sauce | | 14.50 € | - € |
| Demi-homard gratiné + sauce | | 18.50 € | - € |
| | | | |
| **Les viandes & volailles** | **Quantité** | **Prix** | **Total** |
| Pavé mignon de dinde + sauce | | 16.50 € | - € |
| Souris d'agneau confite au miel | | 16.50 € | - € |
| Pavé de biche sauce poivrade | | 17.50 € | - € |
| Caille farcie maison (pièce) | | 7.50 € | - € |
| Civet Marcassin sauce Gd. Ven. | | 20.00 € | - € |
| Magret canard & clémentines | | 17.50 € | - € |
| **Les poissons** | **Quantité** | **Prix** | **Total** |
| Filet de St Pierre Homardine | | 16.50 € | - € |
| Darne de saumon + sauce | | 16.00 € | - € |
| Dos de cabillaud & crème d'endives | | 16.00 € | - € |
| | | | |
| **Les crustacés** | **Quantité** | **Prix** | **Total** |
| Homard entier canadien cuit | | Prix/jour | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| Les huîtres | Quantité | Prix | Total |
|---|---|---|---|
| Huîtres fines Zéland.Cr III 12 pc | | 18.00 € | - € |
| Huîtres fines Zéland.Cr III 25 pc | | 34.00 € | - € |
| Huîtres fines Zéland.Cr III 50 pc | | 63.00 € | - € |
| Huîtres plates Zéland. 3/0 12 pc | | 33.00 € | - € |
| Huîtres plates Zéland. 3/0 25 pc | | 64.00 € | - € |
| Huîtres plates Zéland. 3/0 50 pc | | 120.00 € | - € |
| Huîtres fines Claire Cr III 12 pc | | 20.00 € | - € |
| Huîtres fines Claire Cr III 25 pc | | 38.00 € | - € |
| Huîtres fines Claire Cr III 50 pc | | 72.00 € | - € |
| Huîtres Majestic Cr IV 25 pc | | 70.00 € | - € |
| | | | |
| **Les accompagnements** | **Quantité** | **Prix** | **Total** |
| Gratin dauphinois gourmand | | 3.50 € | - € |
| Gratin dauphinois aux truffes | | 4.50 € | - € |
| Croquette de pdt maison | | 0.40 € | - € |
| Pomme amandine | | 0.50 € | - € |
| Pomme Macaire nature | | 1.90 € | - € |
| Pomme Macaire raclette | | 2.50 € | - € |
| Fagots de haricots verts+lard | | 2.50 € | - € |
| Pomme aux airelles | | 3.80 € | - € |
| | | | |
| **Les fromages & desserts** | **Quantité** | **Prix** | **Total** |
| Plateau fromage Goût & Passion | | 6.00 € | - € |
| Panna cotta caramel beurre salé | | 5.00 € | - € |
| Trio de verrines sucrées | | 6.00 € | - € |
| Tiramisu au spéculoos | | 3.50 € | - € |
| Mousse au chocolat noir | | 3.50 € | - € |
| Mousse au chocolat blanc | | 3.50 € | - € |

**COMMANDE POUR LE RÉVEILLON DE :**

NOEL ☐

NOUVEL AN ☐

| Menu n°1 par personne | Quantité | Prix | Total |
|---|---|---|---|
| • Feuilleté au foie gras, pommes et Calvados,<br>• Pavé mignon de dinde, crème champignons des bois & croquettes maison,<br>• Panna cotta et son coulis de fruits rouges, | | 30.00 € | 0.00 € |

| Menu n°2 par personne | NB/Qté | Prix | Total |
|---|---|---|---|
| • Bisque de homard **ou** Velouté de cresson aux épinards. | ☐ | | |
| • Foie gras de canard **ou** Saumon Bellevue & duo sauces. | ☐ | | |
| • Civet de Marcassin **ou** Filet de Saint-Pierre homardine. | ☐ | 45.00 € | 0.00 € |
| • Trio de verrines sucrées **ou** Plateau de fromage. | ☐ | | |

Merci d'indiquer le nombre de plats choisis par menus commandés

| | |
|---|---|
| **TOTAL COMMANDE** | - € |
| **ACOMPTE À VERSER (40 %)** | - € |

**Versement de l'acompte via** Cash ☐ Carte de crédit ☐ Bancontact ☐ Virement ☐

info@goutetpassion.be

75 Chaussée de Namur - 1400 NIVELLES

Tel / Fax : 067 / 22.08.49

Retrouvez-nous sur

**Afin de valider votre commande, les acomptes doivent être perçus (Pour Noël maximum au plus tard le 19 décembre et le 26 décembre pour Nouvel An**