



REMPLEISSEZ VOTRE BON DE COMMANDE

NOM & PRÉNOM :
MAIL :
GSM :

DATE D'ENLEVEMENT DE LA COMMANDE :

Mises en bouche	Quantité	Prix	Total	Entrées chaudes	Quantité	Prix	Total	Les fromages et desserts	Quantité	Prix	Total
Assortiments mini Feuilletés (10pc)		6,00		Duo de croq. de fromage		9,50		Plat. fromages maison p/pers		6,00	
Mini crabes farcis (4pc)		8,50		Duo de croq. de crevettes		15,00		Trio de verrines sucrées		6,00	
Mini coquilles St Jacq. farcies (4pc)		9,80		Ravioles de faisan aux morilles		15,00		Tiramisu spéculoos		3,50	
Verrines (Min 6 pièces) :				Ravioles homard + pt légumes		16,00		Tiramisu Nutella		4,00	
Italienne au parmesan		2,50		Curry de scampis au lait de coco		13,50		Mousse au chocolat		3,50	
Magret de canard fumé + poires		3,50		Coquilles St. Jacques gratinées		15,00		Croquant de brownie chocolat		6,00	
Mousse de foie gras + spéculoos		3,50		Demi-homard à l'armoricaine		18,50		Trio de quenelles chocolat		6,00	
Houmous de pois chiches au basilic		2,50		Vianades et volailles	Quantité	Prix	Total				
Bavarois d'avocat, tarama saumon		3,00		Dinde de Noël farcie min. 6 pers		20/p		Menu à 30 €/pers.	Quantité		Total
Veloutés et bisques	Quantité	Prix	Total	Civet de marcassin + poires		18,00		Feuilleté de champignon des bois+écr. OU			
Velouté de céleri rave + poires		4,00		Filet de pintade aux champ.		18,00		Trio verrines (Italien, foie gras, houmous)			
Velouté de butternut + foie gras		5,00		Magret canard aux cranberries		17,50		Rôti de dinde Wellington farci raisins OU			
Crème forestière aux champ. bois		4,00		Souris d'agneau confite au miel		23,00		Darne de saumon sauce Français			
Bisque de homard et rouille		5,00		Pavé de biche à la truffe		18,00		Tiramisu spéculoos	OU		
Les feuilletés	Quantité	Prix	Total	Pavé mignon de dinde et sauce		16,50		Mousse au chocolat			
Feuilleté de champignons des bois		8,50		Les poissons	Quantité	Prix	Total	Menu à 40 €/pers.	Quantité		Total
Feuilleté de saumon		7,50		Marmite pêcheur et crevettes		20,00		Véritable bisque de homard OU			
Feuilleté de chèvre		7,50		Filet St Pierre homardine		17,00		Crème forestière aux champ. des bois	OU		
Feuilleté au foie gras		9,00		Darne de saumon Français 1er		16,00		Foie gras canard, compotée, brioche OU			
Entrées froides	Quantité	Prix	Total	Les accompagnements	Quantité	Prix	Total	Gravelax de saumon au citron vert			
Saumon Bellevue et sauces		12,50		Gratin dauphinois gourmand		3,50		Civet de marcassin, poires OU			
Saumon fumé et garnitures		13,50		Gratin dauphinois à la truffe		4,50		Filet St Pierre sauce homardine	OU		
Terrine de poisson et garniture		12,50		Croquettes de p.d.t. maison		0,40		Trio de quenelles chocolat OU			
Pâté en croûte au foie gras		10,50		Pommes amandine		0,50		Plateau de fromage maison			
Foie gras d'oie, confit, pain brioché		16,50		Pommes Macaire nature		2,20					
Demi-homard Bellevue + sauce		18,50		Pommes Macaire raclette		2,50					
Duo tartare de magret de canard		16,50		Pommes aux airelles		3,80					
Gravelax de saumon au citron vert		13,50		Poires au vin		3,80					
				Bouquetière de légumes		4,90					