

BON DE COMMANDE PLATS A EMPORTER

DATE ET HEURE DE LA PRISE DE COMMANDE

DATE ET HEURE DU RETRAIT DE LA COMMANDE
(4 jours de préparation)

NOM DU CLIENT :

n°tel :

ENTREES	PRIX UNITAIRE TTC	QUANTITE COMMANDEE	PRIX TOTAL
Ballotin de foie gras maison nature 500g	48,00 €		
Médallions de foie gras maison saveur de saison et sa gelée aromatique	15,00 €		
Saumon fumé par nos soins (au bois de hêtre)	12,00 €		
Homard entier poché et décortiqué, salade de lentilles et légumes croquants	38,00 €		
POISSONS *	PRIX UNITAIRE TTC	QUANTITE COMMANDEE	PRIX TOTAL
Rosace de cabillaud poêlée, sauce passion	14,00 €		
Filet de turbot poêlé, bisque de homard	18,00 €		
VIANDES *	PRIX UNITAIRE TTC	QUANTITE COMMANDEE	PRIX TOTAL
Suprême de volaille fermière farci aux champignons, crème forestière	12,00 €		
Paleron de veau braisé à la cardamome	15,00 €		
DESSERTS	PRIX UNITAIRE TTC	QUANTITE COMMANDEE	PRIX TOTAL
Tarte aux pommes façon Tatin	5,00 €		
Charlotte individuelle aux fruits de saison	5,00 €		
Entremet craquelin aux 2 chocolats	5,00 €		

* poissons et viandes accompagnés de 3 garnitures de saison

TOTAL