

# 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 :

<b>ENTREES</b>	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 €		
<b>POISSONS *</b>	PRIX UNITAIRE TTC	QUANTITE COMMANDEE	PRIX TOTAL
Filet de dorade royale rôti, sauce à l'oseille	14,00 €		
Filet de turbot poêlé, bisque de crustacés	16,00 €		
<b>VIANDES *</b>	PRIX UNITAIRE TTC	QUANTITE COMMANDEE	PRIX TOTAL
Suprême de volaille fermière farci aux champignons, crème forestière	12,00 €		
Paleron de veau lentement braisé, jus de cuisson à la cardamome	14,00 €		
<b>DESSERTS</b>	PRIX UNITAIRE TTC	QUANTITE COMMANDEE	PRIX TOTAL
Panna cotta, salade de fraises et speculoos	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**