

BON DE COMMANDE NOEL 2023

Numéro de Cde :

Nom :

N° téléphone :

Jour enlèvement :

Boucherie Traiteur Poisson Crèmerie Dessert

NOS AMUSES BOUCHES

Descriptif	Prix €TTC		Qté
1- Verrine de Saint-Jacques au vinaigre de framboise et son émulsion de butternut	1,9	Pièce	
2- Crumble de pommes et son foie gras	1,9	Pièce	
3- Mini bouchée feuilletée de Saint-Jacques	0,95	Pièce	
4- Mini bouchée feuilletée escargot	0,95	Pièce	

NOS ENTREES BOUCHERES

5- Terrine de canard aux figues	32,5	le kg	
6- Rillettes d'oie	27,9	le kg	
7- Foie gras entier mi-cuit (Tranche de 50 gr)	139,9	le kg	
8- Ballotine de canard à l'orange	19,9	le kg	
9- Ballotine de faisan sauvage au cognac Fine Champagne	27,9	le kg	
10- Pâté en croute de cerf aux pommes vertes et noisettes	27,9	le kg	
11- Truite de Bretagne à la mousseline de homard	37,9	le kg	
12- Boudin blanc	16,9	le kg	
13- Boudin blanc truffé	20,9	le kg	
14- Escargots de Bourgogne persillés	7,8	la douzaine	

NOS ENTREES TRAITEUR

15- Terrine de poisson aux petits légumes	28,9	le kg	
16- Croustade de Saint-Jacques	6,45	la part	
17- Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes et sauce au Noilly Prat	5,95	la part	
18- Vol-au-vent de ris de veau	6,5	la part	

NOS PLATS CUISINES

19- Suprême de pintade sauce à l'ail noir	9,5	la part	
20- Filet mignon de cerf sauce grand veneur	9,5	la part	
21- Lotte à l'Américaine	9,5	la part	
22- Lotte parfumée à l'andouille	9,9	la part	

NOS ACCOMPAGNEMENTS

23- Gratin dauphinois aux éclats de morilles	3,2	la part	
24- Poêlée de légumes d'automne	19,9	le kg	
25- Fricassée de champignons aux marrons	25,9	le kg	

NOS VIANDES ET VOLAILLES

26- Filet de bœuf	46,9	le kg	
27- Tournedos 1er choix	29,9	le kg	
28- Pavé de rumsteak	26,9	le kg	
29- Rôti de veau festif	28,9	le kg	
30- Gigot d'agneau	23,9	le kg	
31- Épaule d'agneau sans os	24,9	le kg	
32- Carré d'agneau	25,9	le kg	
33- Magret de canard	34,9	le kg	
34- Chapon fermier	22,9	le kg	
35- Pintade chaponnée	24,9	le kg	
36- Pintade farcie	19,9	le kg	
37- Poulet farci	17,9	le kg	
38- Dinde fermière (sur commande)	21,9	le kg	
39- Poularde (sur commande)	18,9	le kg	
40- Farce festive (avec raisins, marrons...) .	19,9	le kg	

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

41- Plateau Saint-Malo	16,9	la part	
42- Plateau Corsaire	26,5	la part	
43- Plateau Pesker	44,9	la part	
44- Option bulots (60 gr)	1	la part	

NOS PLATEAUX DE FROMAGES

45- Plateau des lutins 100 % local 6/8 personnes	34,9	Le plateau	
46- Plateau des lumières 8/10 personnes	38,9	Le plateau	

NOS DESSERTS

47- Corbeille de fruits de Noël : ananas, mangue, clémentines, kiwis et raisins	28	la corbeille	
48- Sorbet glacée Fraise & cœur de rhubarbe 4/6 personnes	17,9	la bûche	
49- Sorbet glacée Framboise & cœur de chocolat 4/6 personnes	17,9	la bûche	
50- Sorbet glacé Argousier (plante ayant une saveur agrume) & cœur de chocolat	17,9	la bûche	
51- Sorbet glacé Chocolat & cœur de menthe	17,9	la bûche	
52- Glace Vanille sablé 4/6 personnes	17,9	la bûche	
53- Glace Pomme caramel Spéculoos 6 personnes	21,9	la bûche	

Commentaires :