

FAITES-VOUS PLAISIR AVEC NOS OFFRES TRAITEUR POUR VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE

**Bon de commande à nous retourner complété avant
le 18/12/2021 (repas de Noël) ou avant le 28/12/2021
(réveillon du Nouvel An)**

Anne-Laure, gérante, s'est entourée d'une équipe dynamique et complémentaire : bouchers, poissonnier, employée en libre-service. Leur engagement : la satisfaction du client et la proximité, en échangeant et en répondant à toutes vos interrogations, dans un magasin accueillant et à taille humaine.



Les passionnés du Coin du Goût de gauche à droite :
Paul, Lucie, Christophe, Tiphaine, Adrien, Pierre, Anne-Laure et Loïc

Consommer local : notre ADN

Le Coin du Goût est né de la passion d'Anne-Laure pour les bons produits, dans une logique de consommation de produits de proximité : une offre de produits locaux pour diminuer les transports et leur impact sur l'environnement, tout en assurant un débouché aux agriculteurs et artisans du territoire, avec une juste rémunération de leur travail.

**Saviez-vous que 90% des produits proposés au
Coin du Goût proviennent d'Ille-et-Vilaine ?**

Complétez le bon de commande ci-après →

1. Sélectionnez vos produits en cochant la case.
2. Renseignez la quantité.
3. Faites-vous plaisir !

Bon de commande à nous remettre en magasin au plus tard le :
 › Samedi 18 décembre 2021 › pour votre repas de Noël.
 › Mardi 28 décembre 2021 › pour votre réveillon du Nouvel An.

Nos apéritifs

Verrine de saumon, fromage frais et concombre

☐ 1.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Verrine de crevettes au curry

☐ 1.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Mini burger « noir » au saumon fumé (froid)

☐ 1.95 € la pièce : Quantité pièce(s)

Mini burger Rossini (à chauffer)

☐ 1.95 € la pièce : Quantité pièce(s)



Nos entrées

Terrine de poisson « du Coin du Goût »

☐ 28.90 €/kg : Quantité kg

Terrine chevreuil à la fine champagne

☐ 22.60 €/kg : Quantité kg

Rillettes d'oie

☐ 23.90 €/kg : Quantité kg

Pâté en croute pintade & morilles

☐ 24.90 €/kg : Quantité kg

Filet de saumon farci à la mousseline de crevettes

☐ 39.50 €/kg : Quantité kg

Foie gras de canard maison

☐ 119.90 €/kg : Quantité kg

Boudin blanc

☐ 15.90 €/kg : Quantité kg

Boudin blanc truffé

☐ 19.90 €/kg : Quantité kg

Vol-au-vent ris de veau « du Coin du Goût »

☐ 5.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Bouchée de Saint-Jacques « du Coin du Goût »

☐ 6.50 € la pièce : Quantité pièce(s)

Cassolette de Saint-Jacques aux légumes*

☐ 5.95 € la pièce : Quantité pièce(s)

Cassolette saumon écrevisses*

☐ 5.70 € la pièce : Quantité pièce(s)

Escargot de Bourgogne

☐ 7.30 € la douzaine : Quantité douzaine(s)



Nos viandes & volailles

Filet de bœuf

☐ Prix selon le cours : se renseigner en magasin. Quantité kg

Tournedos 1^{er} choix

☐ 26.90 €/kg : Quantité kg

Pavé de rumsteak

☐ 26.90 €/kg : Quantité kg

Rôti de veau festif

☐ 28.90 €/kg : Quantité kg

Gigot d'agneau

☐ 22.90 €/kg : Quantité kg

Épaule d'agneau

☐ 24.90 €/kg : Quantité kg

Carré d'agneau

☐ 24.90 €/kg : Quantité kg

Dinde fermière (sur commande)

☐ 20.90 €/kg : Quantité kg

Rôti de canard : piment d'Espelette OU abricot miel

☐ Piment d'Espelette – 28.90 €/kg : Quantité kg

☐ Abricot miel – 28.90 €/kg : Quantité kg

Chapon fermier

☐ 21.90 €/kg : Quantité kg

Pintade chaponnée

☐ 23.90 €/kg : Quantité kg

Poularde (sur commande)

☐ 18.90 €/kg : Quantité kg

Oie (sur commande)

☐ 20.90 €/kg : Quantité kg

Cannette (sur commande)

☐ 16.90 €/kg : Quantité kg

Farce festive

☐ 19.90 €/kg : Quantité kg

Magret de canard (400 gr/pièce)

☐ 24.90 €/kg : Quantité kg

Poulet fermier farci

☐ 17.90 €/kg : Quantité kg



Nos accompagnements

Majoration de 1€ si les accompagnements sont commandés sans viande

Fricassée de champignons et marrons

☐ 24.90 €/kg : Quantité kg

Purée de Butternut aux noixettes

☐ 2.90 € la pièce : Quantité pièce(s)

Gratin dauphinois aux girolles

☐ 2.90 € la pièce : Quantité pièce(s)



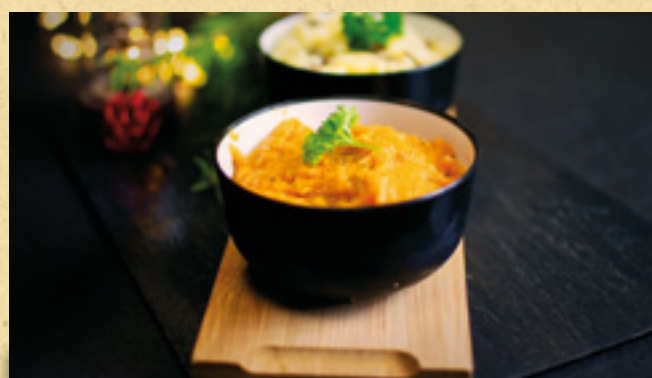
Nos plats cuisinés

Médaillon de veau sauce forestière

☐ 8.50 € la part : Quantité part(s)

Filet de chapon farci porto blanc & cranberries

☐ 7.90 € la part : Quantité part(s)



Bon de commande

À nous retourner avant le 18/12/2021 (repas de Noël)
ou avant le 28/12/2021 (réveillon du Nouvel An)

Nom :

Prénom :

Téléphone :

À préparer pour le :

...../2021 à H.....

Merci pour votre commande et passez de
bonnes fêtes de fin d'année ☺