

Date du retrait de la commande :

N° commande :

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél :

Mail :

Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total
<p><i>Menu « Garennes »</i> <i>Délice de canard au foie gras</i></p> <p><i>Ballotine de saumon et cabillaud coulis de crustacés</i></p> <p><i>Magret de canard sauce Bigarade</i></p> <p><i>Gratin Dauphinois et Clafoutis endives et noix</i></p> <p><i>Bûche douceur aux deux chocolats</i></p>		27,50	
Variante (s) et supplément tarifaire			
<p><i>Menu « Gourmet »</i> <i>Médaille de foie gras de canard et sa compotée de poire-coing</i></p> <p><i>Filet de bar cuit vapeur, vinaigrette vierge à la clémentine</i></p> <p><i>Pavé de veau sauce morilles</i></p> <p><i>Royale de légumes oubliés, frite de polenta à la Provençale</i></p> <p><i>Saint-Honoré revisité</i></p>		33,50	
Variante (s) et supplément tarifaire			

Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total
<p style="text-align: center;">Menu « Prestige »</p> <p style="text-align: center;"><i>Duo de foies gras « fumé et nature » et son condiment abricot romarin</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Roulé de St-jacques lardé au bacon, fondue de tétragone aux arachides, émulsion de safran</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Tournedos de bœuf Rossini, sauce moutarde violette</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Ecrasée de pommes de terres aux truffes, wok de légumes de saison au sésame</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Grand macaron framboise</i></p>		39,50	
Variante (s) et supplément tarifaire			

Commandes jusqu'au 22/12/2020 pour Noël et jusqu'au 29 /12/2020 pour le 31 décembre 2020.

Attention :

Bûche minimum pour 4 personnes identique