

Date du retrait de la commande : 24 25 31

N° commande :

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél :

Mail :

Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total
<p>✓ <b>Menu « Garennes »</b></p> <p><i>Millefeuille de pintadeau au foie gras</i></p> <p><i>Coquille Saint-Jacques Saint-Antoine</i></p> <p><i>Ballotine de pintadeau Label rouge, cèpes et châtaigne, jus corsé</i></p> <p><i>Gratin Dauphinois et Wok de légumes de saison au sésame</i></p> <p><i>Bûche « crousti-fondant-choco-pralin » mousse chocolat, biscuit Brownies chocolat orange sanguine, crémeux caramel beurre salé</i></p> <p><b>Tarif : 30 euros</b> ✓</p>		30.00	
<p>✓ <b>Menu « Gourmet »</b></p> <p><i>Canon de foie gras de canard entier du sud-ouest « nature », compotée de poire coing, pain aux céréales</i></p> <p><i>Filet de cabillaud en habit vert, sauce corail</i> <i>Embeurrée de choux</i></p> <p><i>Tournedos de magret de canard du sud-ouest au foie gras, sauce balsamique</i> <i>Clafoutis cèpes et châtaignes</i> <i>Mousseline de carottes, cardamome et passion</i></p> <p><i>Le « grand macaron » ganache montée pralinée, crémeux de citron jaune et confit de citron vert.</i></p> <p><b>Tarif : 36 euros</b> ✓</p>		36.00	

Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total
<p style="text-align: center;"><b>✓ Menu « Prestige »</b></p> <p><i>Duo de foie gras nature/ Poivre et sel, compotée de poire coing, pain aux céréales</i></p> <p><i>Brochette de St Jacques en croute de beurre et lotte fondue d'épinard aux arachide, émulsion de safran</i></p> <p><i>Tournedos de bœuf limousin Rossini, sauce Périgueux</i></p> <p><i>Ecrasée de pomme de terre aux truffes, Mousseline de choux fleur au poivre timut, Royale de légumes oubliés</i></p> <p><i>Finger émotion, chocolat Guanaja », confit orange, sablé breton choco noisette.</i></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Tarif: 43 euros</u></b> ✓</p>		43.00	

**Commandes jusqu'au 20/12/2021 pour Noël et jusqu'au 27 /12/2021 pour le 31 décembre 2019.**