

Fermé le lundi - Reçoit sur rendez-vous

Charcutier Pâtissier Traiteur

Bouville, le

Objet : \_\_\_\_\_

M. Mme \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

REPAS du \_\_\_\_\_

Mail : \_\_\_\_\_

Livraison à \_\_\_\_\_

à \_\_\_\_\_ heures Tél \_\_\_\_\_

~~~~~  
 PRIX TTC dont TVA à 10 % - Taux en vigueur à ce jour.

### Suggestion de REPAS CHAUD n° 1

En supplément, pour votre apéritif :

- canapés froids assortis, pièce.....0,56 € ttc x \_\_\_\_\_ **ou** - toasts chauds assortis, pièce.....0,53 € ttc x \_\_\_\_\_
- verrines assorties..... 1,43 € ttc x \_\_\_\_\_ **ou** - navettes briochées, pièce .....0,61 € ttc x \_\_\_\_\_

entrée froide  
 s/assiette

**TERRINE de VOLAILLE en croûte & JAMBON de PAYS**

- ou** médaillon de saumon & sa garniture +0,74 €
- ou** soufflé de julienne aromatisée au crabe +0,26 €
- ou** tartare de saint jacques +1,30 €
- ou** assortiment nordique : 4 sortes de poisson fumé +4,11 €
- ou** 2 profiteroles de julienne aromatisée crabe +0,70 €
- ou** 2 tranches de pressé de canard & petit pain grillé +2,10 €
- ou** mousseline d'asperges enrobée de saumon fumé +1,25 €
- ou** 1 tranche de foie gras maison & boule de brioche **ou pain d'épices** +1,95 €

- ou** terrine de saumon +0,55 €
- ou** assiette landaise +2,20 €, avec foie gras +3,30 €
- ou** tartare de saumon +1,30 €
- ou** parfait de lotte au basilic +0,75 €
- ou** mille crêpes +0,90 €
- ou** cornet de jambon/macédoine

entrée chaude  
 s/ assiette

**ESCALOPE de SAUMON grillé, sauce vichyssoise**

- ou** cassolette de lotte & saint jacques +1,25 €
- ou** corolle de sole, sauce dieppoise +1,07 €
- ou** paupiette du pêcheur, sauce saint jacques +0,20 €
- ou** dos de cabillaud, sauce crème & échalotes +0,85 €
- ou** cassolette de ris de veau, sauce crème & champignons +2,10 €
- ou** filet de flétan sur son sablé provençal, sauce velouté d'écrevisse +1,30 €
- ou** tulipe de limande garnie d'une mousseline de cabillaud & petits légumes, sauce st Jacques +1,20 €

- ou** cassolette de la mer : 3 sortes de poisson +0,80 €
- ou** filet de saint pierre, sauce oseille +1,26 €
- ou** filet de sandre, sauce vichyssoise +1,10 €
- ou** caille farcie au foie gras +1,75 €
- ou** coquille saint jacques +0,60 €

en suppl. : sorbet : pomme, **ou** poire, **ou** citron, **ou** framboise, **ou** mangue, **ou** mandarine, **ou** autre parfum +1,10 €

plat chaud  
 s/assiette

**SUPREME de PINTADE, sauce forestière & LEGUMES assortis**

- ou** porcelet grillé, sauce moutarde à l'ancienne +1,00 €
- ou** tournedos de boeuf, beurre maître d'hôtel +2,70 €
- ou** noix de veau braisée, sauce crème & champignons +2,30 €
- ou** tournedos de dinde, sauce forestière +0,50 €
- ou** filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne +1,10 €
- ou** cuisse de canard farcie aux cèpes, sauce chasseur +1,00 €
- ou** tournedos de canard, sauce framboise **ou poivre** +2,70 €
- ou** pavé de kangourou, sauce poivre **ou estragon** +2,40 €

- ou** moelleux de volaille, sauce normande +0,20 €
- ou** pavé de selle d'agneau, sauce provençale +2,70 €
- ou** magret grillé, sauce poivre **ou cidre** +2,10 €
- ou** faux-filet, sauce bordelaise **ou poivre** +1,80 €
- ou** jambon à l'os, sauce madère +0,30 €
- ou** paupiette de veau, sauce normande +0,50 €
- ou** pavé d'autruche, sauce poivre +3,10 €
- ou** filet de boeuf, sauce poivre **ou bordelaise** +2,50 €

**SALADE mêlée & petit CŒUR de NEUFCHATEL chaud**

- ou** duo de fromages sur brochette **ou** croustillant de camembert **ou** croustillant de st nectaire

**DELICE aux 3 CHOCOLATS ou voir liste pâtisseries au détail**

- ou** buffet de pâtisseries, 1 part ½ /pers. +1,33 €
- ou** pièce montée, 4 choux/pers. +2,00 €
- Présentoir floral & feux de Bengale inclus.
- ou** pyramide de 3 macarons/pers. +0,97 €
- ou** assiette gourmande (3 mini desserts) +1,00 €

En supplément : - Petit pain & baguette ..... +1,06 € ttc avec inscription +0,22 € ttc  
 - Café, sucre, chocolat fin ..... +1,10 € ttc

**Soit un MENU de base à 23,56 € TTC (21,42 €) x \_\_\_\_\_ personnes**

**avec CUISINIER sur place : 100,00 € TTC (90,91 € HT)**  
*au-delà de minuit, heure supplémentaire à 16,10 € TTC*

\* Possibilité de menus pour les enfants, voir au verso

\*Confirmation de commande : \* 25% du montant total à la commande, soit \_\_\_\_\_ €(reçu n° \_\_\_\_\_).  
 \* 25% 15 jours avant la prestation, soit \_\_\_\_\_ €(reçu n° \_\_\_\_\_).

Le nombre de personnes est à nous indiquer le mardi précédent le repas.

Le solde est à régler le mardi suivant & le matériel rendu ce même jour. Tout matériel manquant sera facturé.

**Suggestions de menus, sur base du repas chaud n° 1**

PRIX TTC : +TVA à 10% taux en vigueur à ce jour

**Suggestion 1**

Terrine de volaille & jambon de pays  
Paupiette du pêcheur, sauce st jacques  
Tournedos de dinde, sauce forestière  
& Légumes assortis  
Salade & croustillant de st nectaire  
Délice aux 3 chocolats

**Soit un menu à 24,26 € TTC par pers.**

**Suggestion 3**

4 canapés froids  
Parfait de lotte au basilic  
Coquille saint jacques  
Sorbet  
Suprême de pintade, sauce forestière  
& légumes assortis  
Salade & petit cœur de neufchâtel chaud  
Assiette gourmande

**Soit un menu à 29,25 € TTC par pers.**

**Suggestion 5**

3 canapés froids & 3 toasts chauds  
1 tr. de foie gras maison & boule de brioche chaude  
Cassolette de la mer : 3 sortes de poisson  
Sorbet  
Magret de canard grillé, sauce cidre  
& légumes assortis  
Salade & plateau de fromages  
Buffet de pâtisseries, 1 part ½

**Soit un menu à 35,21 € TTC par pers.**

**Suggestion 7**

2 canapés froids, 1 navette briochée,  
1 verrine & 2 toasts chauds  
2 profiteroles de julienne aromatisée crabe  
Filet de flétan sur son sablé, sauce velouté d'écrevisse  
Sorbet  
Noix de veau braisée, sauce crème/champignons  
& légumes assortis  
Salade & duo de fromages en brochette  
Buffet de pâtisseries, 1 part ½ /pers.  
Petit pain & baguette

**Soit un menu à 34,47 € TTC par pers.**

**Suggestion 2**

Soufflé de julienne aromatisée au crabe  
Escalope de saumon grillée, sauce vichyssoise  
Faux-filet, sauce bordelaise  
& Légumes assortis  
Salade & duo de fromages en brochette  
Douceur de framboise

**Soit un menu à 25,62 € TTC par pers.**

**Suggestion 4**

5 toasts chauds  
Salade landaise  
Corolle de sole, sauce dieppoise  
Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne  
& Légumes assortis  
Salade & croustillant de camembert  
Exquis poire/caramel  
Petit pain & baguette

**Soit un menu à 31,64 € TTC par pers.**

**Suggestion 6**

2 canapés froids, 2 toasts chauds & 1 verrine  
Tartare de saint jacques  
Tulipe de limande, sauce saint jacques  
Sorbet  
Filet de boeuf, sauce poivre  
& Légumes assortis  
Salade & petit cœur de neufchâtel chaud  
Buffet de pâtisseries, 1 part ½

**Soit un menu à 34,60 € TTC par pers.**

**Suggestion 8**

2 canapés froids, 2 toasts chauds  
& 2 verrines assorties  
2 tranches de pressé de canard & toast grillé  
Cassolette de lotte & st jacques  
Sorbet  
Tournedos de boeuf, beurre maître d'hôtel  
& Légumes assortis  
Salade & croustillant de st nectaire  
Buffet de pâtisseries, 1 part ½

**Soit un menu à 37,08 € TTC par pers.**

~~~~~  
**Suggestion de MENUS pour ENFANTS**

**n° 1**

3 toasts chauds  
charcuterie  
escalope normande  
pommes noisette  
petit fromage  
4 petits fours frais

**13,00 € TTC x enfants**

**n° 2**

3 toasts chauds  
petit cornet de jambon  
poulet rôti  
pommes noisette  
petit fromage  
4 petits fours frais

**13,00 € TTC x enfants**

**n° 3**

3 toasts chauds  
charcuterie  
nuggets  
pommes noisette  
4 petits fours

**12,50 € TTC x enfants**

**n° 4**

3 toasts chauds  
escalope normande  
pommes noisette  
dessert

**10,00 € TTC x enfants**

En supplément : petit pain & baguette + 1,06 € TTC

~~~~~  
**CUISINIER sur place : 100,00 € TTC (90,91 € HT)**

*au-delà de minuit, heure supplémentaire à 16,10 € TTC*

\*Confirmation de commande : \* 25% du montant total à la commande, soit \_\_\_\_\_ €(reçu n° \_\_\_\_\_).

\* 25% 15 jours avant la prestation, soit \_\_\_\_\_ €(reçu n° \_\_\_\_\_).

Le nombre de personnes est à nous indiquer le mardi précédent le repas.

Le solde est à régler le mardi suivant & le matériel rendu ce même jour. Tout matériel manquant sera facturé.