

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° 2

### *Pour l'apéritif, 2 CANAPES FROIDS & 3 TOASTS CHAUDS assortis, avec présentoir floral*

- en suppl. :- verrines assorties, la pièce ..... 1,43 € x \_\_\_\_\_  
 - poêlon de saint jacques, **ou** de ris de veau (jb), la pièce ..... 1,54 € x \_\_\_\_\_  
 - pain surprise, la pièce ..... 19,17 € x \_\_\_\_\_  
 - possibilité d'animation st jacques **ou** gambas **ou** foie gras frais **ou** buffet d'huitres sur glace ..... 4,84 € x \_\_\_\_\_

entrée froide  
s/assiette

### **DUO de RILLETES de SAUMON & COLIN avec petit pain grillé**

- ou** pain de saumon & sa garniture **ou** soufflé de julienne aromatisée au crabe  
**ou** assortiment nordique +3,52 € **ou** médaillon de saumon & son accompagnement +0,55 €  
**ou** tartare de saumon +1,54 € **ou** 3 profiteroles de julienne aromatisée au crabe +0,22 €  
**ou** salade landaise +2,20 €, avec foie gras +3,30 € **ou** mousseline d'asperges enrobée de saumon fumé +0,64 €  
**ou** ½ langouste mimosa +16,39 € **ou** pressé de canard, 2 tranches & toast grillé +1,10 €  
**ou** ½ homard frais +14,96 € **ou** tartare de saint jacques +1,98 €  
**ou** foie gras maison, 2 tranches & boule de brioche chaude ou pain d'épices +3,74 €  
**ou trio** s/ardoise ou à l'assiette :  
 \* 1 tr. de foie gras & boule de brioche chaude, 2 profiteroles de julienne aromatisée crabe, 1 tr. de saumon fumé +3,85 €  
 \* **ou** 1 tranche de foie gras, 1 marmiton de saint jacques, brochette de 3 gambas +4,40 €  
 \* **ou** 1 tranche de pressé de canard, 1 mini brioche de ris de veau, 1 flétan (mini) sur son sablé +4,40 €  
 \* **ou** voir autre possibilité de composition

entrée chaude  
s/assiette

- ou** filet de saint pierre, sauce oseille +3,30 € **ou** cassolette de la mer : 3 sortes de poisson + 2,20 €  
**ou** corolle de sole, sauce dieppoise +2,97 € **ou** cassolette de lotte & saint jacques, sauce st jacques +3,19 €  
**ou** filet de sandre, sauce vichyssoise +2,97 € **ou** ris de veau façon pain perdu, sauce normande +4,18 €  
**ou** dos de cabillaud, sauce échalote +2,75 € **ou** ris de veau en cassolette, sauce crème/champignons +3,85 €  
**ou** coquille saint jacques +2,20 € **ou** escalope de saumon grillé, sauce vichyssoise +1,90 €  
**ou** filet de lotte, sauce armoricaine +3,30 € **ou** filet de flétan sur sablé provençal, sauce velouté d'écrevisse +3,19 €  
**ou** tulipe de limande garnie d'une mousseline de cabillaud & petits légumes, sauce saint jacques +3,08 €

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

plat chaud  
s/assiette

### **FILET MIGNON de PORC, sauce forestière & LEGUMES assortis**

- ou** tournedos de dinde, sauce normande +0,28 € **ou** magret de canard, sauce miel ou cidre +2,42 €  
**ou** faux-filet, sauce poivre +1,98 € **ou** cuisse de canard farcie aux cèpes, sauce chasseur +1,10 €  
**ou** suprême de pintade, sauce forestière +0,55 € **ou** noix de veau braisée, sauce crème/champignons +2,53 €  
**ou** porcelet grillé, sauce moutarde à l'ancienne +0,77 € **ou** tournedos de canard, sauce framboise ou poivre +2,97 €  
**ou** filet de boeuf, sauce poivre +2,64 € **ou** caille farcie au foie gras, sauce miel ou forestière +2,09 €  
**ou** moelleux de volaille, sauce forestière +1,65 € **ou** pavé d'autruche, sauce poivre +3,85 €  
**ou** pavé de kangourou, sauce poivre ou estragon +2,53 € **ou** jambon à l'os, sauce mère +1,21 €  
**ou** souris d'agneau, sauce provençale +3,19 € **ou** pavé de selle d'agneau, sauce méridionale +2,64 €  
**ou** paupiette de veau, sauce normande +0,55 €  
**ou** tournedos de boeuf grillé, beurre maître d'hôtel ou sauce poivre +2,97 €

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

**ou** plateau de fromages, 10 sortes +1,10 €

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

### **BUFFET de PATISSERIES** 1 part ½ par pers. voir liste pâtisseries au détail

**ou** 1 part/pers. -1,33 €  
**ou** pièce montée, 4 choux/pers. +0,68 € **ou** pyramide de macarons, 3/pers. -0,36 € **ou** assiette gourmande -0,33 €  
 Présentoir floral & feux de Bengale inclus. (3 mini desserts)

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 25,58 € TTC (23,25 €) 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

\* **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.

\* Voir conditions générales de vente au verso

Suggestions de menus, sur base du repas chaud n° 2

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

**Suggestion 1**

2 canapés froids & 3 toasts chauds  
 Duo rillettes de saumon & colin avec petit pain grillé  
 Suprême de pintade, sauce forestière  
 & Légumes assortis  
 Salade & croustillant de st nectaire  
 Buffet de pâtisseries, 1 part ½  
**Soit un menu à 26,13 € TTC par pers.**

**Suggestion 3**

2 canapés froids & 3 toasts chauds  
 Filet de flétan sur sablé provençal, sauce velouté écrevisse  
 Sorbet  
 Noix de veau braisée, sauce crème & champignons  
 & légumes assortis  
 Salade & plateau de fromages  
 Buffet de pâtisseries, 1 part ½  
 Petit pain & baguette  
**Soit un menu à 34,56 € TTC par pers.**

**Suggestion 5**

2 canapés froids, 3 toasts chauds, 1 verrine assortie  
 2 tr. de foie gras maison & boule de brioche chaude  
 Sorbet  
 Tournedos de boeuf grillé, beurre maître d'hôtel  
 Légumes assortis  
 Salade & croustillant de camembert  
 Buffet de pâtisseries, 1 part ½  
**Soit un menu à 34,82 € TTC par pers.**

**Suggestion 7**

2 canapés froids, 3 toasts chauds, 1 verrine assortie  
 Trio s/ardoise : foie gras, marmiton de st jacques  
 & brochette de gambas  
 Sorbet  
 Filet de boeuf, sauce poivre  
 & légumes assortis  
 Salade & duo de fromages en brochette  
 Buffet de pâtisseries, 1 part ½ /pers.  
 Petit pain & baguette  
**Soit un menu à 36,21 € TTC par pers.**

**Suggestion 2**

2 canapés froids & 3 toasts chauds  
 3 profiteroles de julienne aromatisée crabe  
 Sorbet  
 Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne  
 & Légumes assortis  
 Salade & cœur de neufchâtel chaud  
 Buffet de pâtisseries, 1 part ½  
**Soit un menu à 26,90 € TTC par pers.**

**Suggestion 4**

2 canapés froids & 3 toasts chauds  
 Cassolette de lotte & saint jacques  
 Sorbet  
 Magret de canard grillé, sauce cidre  
 & Légumes assortis  
 Salade & duo de fromages en brochette  
 Buffet de pâtisseries, 1 part ½  
 Petit pain & baguette  
**Soit un menu à 33,35 € TTC par pers.**

**Suggestion 6**

2 canapés froids, 3 toasts chauds, 1 poêlon st jacques  
 Cassolette de la mer (3 sortes de poisson)  
 Sorbet  
 Faux-filet, sauce poivre  
 & Légumes assortis  
 Salade & plateau de fromages  
 Buffet de pâtisseries, 1 part ½  
**Soit un menu à 33,50 € TTC par pers.**

**Suggestion 8**

2 canapés froids, 3 toasts chauds  
 Corolle de sole, sauce dieppoise & accompagnement  
 Sorbet  
 Tournedos de dinde, sauce normande  
 & Légumes assortis  
 Salade & croustillant de camembert  
 Buffet de pâtisseries, 1 part ½  
 Petit pain & baguette  
**Soit un menu à 30,99 € 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  
 4 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.