

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° 3

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 _____

BUFFET POISSONS, 2 parts/pers.,

exemples : - médaillon de saumon - salade de fruits de mer
 - parfait de lotte - pain de poisson
 - terrine de st jacques - assortiment nordique
 - soufflé de julienne aromatisée crabe, etc...
 - divers : assortiment de sauces

Ou buffet d'entrée, avec poisson (50/50)

exemples : - cornet de jambon- foie gras
 - mille crêpes - noix fumée
 - charcuterie - crudités

En supplément : - bulots, 200 gr/pers. +2,42 € ttc
 - pyramide de langoustines, 2/pers. +2,86 € ttc
 - huitres, sur glace, 2/pers. +3,08 € ttc

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 madère +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 duo de fromages sur brochette **ou** croustillant de camembert **ou** croustillant de st nectaïre

DOUCEUR de FRAMBOISES & son coulis fraise ou voir liste pâtisseries au détail

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

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 27,72 € TTC (25,20 €) 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.