

## BON DE COMMANDE

**Commande passée le :** \_\_\_\_\_

adresse de **LIVRAISON** :

adresse de **FACTURATION** :

NOM	NOM
Adresse	Adresse
CP + Ville	CP + Ville
Tél	Tél
E mail	E mail

INDICATIONS SUPPLEMENTAIRES POUR TROUVER LE LIEU DE LIVRAISON :

LIVRAISON le : \_\_\_\_\_ entre \_\_\_\_\_ et \_\_\_\_\_ heure

QTÉ.	DESIGNATION	PRIX UNIT. TTC	MONTANT TTC
	<b>Miniatures salées froides</b>		
	• Plateau(x) de 50 pièces	43,50 €	
	• Plateau(x) de 25 pièces	22,60 €	
	• Brioche(s) surprise (36 parts)	23,20 €	
	• Coffret de 12 huîtres pochées en parure de saumon au gros sel	17,80 €	
	• Plateau(x) de 10 verrines cocktail	18,90 €	
	<b>Miniatures salées chaudes</b>		
	• plateau(x) de 24 pièces	18,80 €	
	<b>Entrée "clin d'œil"</b>		
	<b>FROID :</b>		
	• Tiramisu d'asperges vertes, tomate, truite fumée	2,50 €	
	• Opéra de foie gras, chutney ananas, cardamone	4,20 €	
	<b>CHAUD :</b>		
	• Médaillon de lotte sautée, légumes cuisinés, sauce homardine (40 g)	3,90 €	
	• Noix de Saint Jacques lardée grillée sur lit de fenouil et oignons rouges	5,30 €	
	<b>Entrées froides présentées sur plats</b>		
	• Médaillons de lapin aux abricots confits et romarin, mesclun de salade	3,20 €	
	• Mosaique de lotte et Saint Jacques et sa gelée de tomate épicée	3,30 €	
	• Foie gras mi cuit à la poire et vanille	5,50 €	
	• Foie gras mi-cuit maison		
	- part (70 g)	8,90 €	
	- au kg non tranché (minimum 500 gr) - <i>noter le poids souhaité en grammes</i>	102,40 €	
	• Demi langouste en fête et légumes cuisinés	17,90 €	
	<b>Entrées froides présentées sur assiette</b>		
	• Terrine de chevreuil à l'orange confite, abricot et gingembre	2,40 €	
	• Déclinaison de saumon mariné au sel de Guérande, saumon à l'aneth et huile d'olive, salade de concombre saumon fumé et ciboulette fraîche	3,50 €	
	• Marbré de canette aux pommes, jeunes poireaux, foie gras, chips de pommes	3,85 €	
	• Crème brûlée au foie gras et pleurotes, tartine de concassé de tomate, œuf de caille sur plat	4,10 €	
	• Foie gras mi cuit maison, ramequin de confiture d'oignons, éventail de magret fumé, pain brioché	5,90 €	
	• Tendance Terre et Mer (tartare de saumon au sel de Guérande, opéra de foie gras, viande de grison)	6,10 €	
	• Bavarois d'asperges, gelée de poivrons et pince de homard	6,80 €	
	<b>Entrées chaudes présentées sur plats (*)</b>		
	• Feuilleté de saumon frais, pousses d'épinard, échalotes, sauce crustacés	3,70 €	
	• Croustillant de lapin confit aux douces épices du Maroc	4,00 €	
	• Cassolette d'émincé de boudin blanc et poulet aux pommes, senteur de foie gras	4,95 €	
	• Filet de sandre rôti sur écrasé de pommes de terre et brocolis, coulis de tomate (90 g)	5,50 €	
	• Feuilleté de cabillaud poêlé, légumes croquants à l'huile d'olive	5,90 €	
	• Pot-au-feu de la mer (lotte, écrevisses fraîches, pétoncles) et crème fraîche, jus de homard	6,50 €	
	• Brochette de gambas marinées et Saint Jacques, sauce aux douces épices et curcuma	6,50 €	
	• Cassolette de ravioles de langoustines au coulis de homard	6,80 €	
	• Vol au vent de ris de veau aux chanterelles	8,60 €	
	• Noix de Saint Jacques grillées lardées sur fenouil et oignons rouges	10,20 €	
	<b>Plats principaux accompagnés de leurs légumes</b>		
	• Médaillons de pintade, artichaut et senteur de foie gras, sauce périgueux	5,95 €	
	<i>gratin dauphinois, brochette de légumes</i>		
	• Feuilleté de canette aux pommes, sauce poivre vert	6,90 €	
	<i>écrasé de pommes de terre, méli mélo de légumes</i>		
	• Suprême de poulet au foie gras et sa duxelle, crème forestière	9,70 €	
	<i>bombe de chou braisé aux carottes fondantes, sauté de pleurotes</i>		
	• Pavé de bœuf mariné, sauce à la sauge et miel	10,30 €	
	<i>sauté de fenouil, gratin dauphinois</i>		
	• Pavé de biche, sauce grand veneur	10,80 €	
	<i>fricassée de crosnes, déclinaison de pommes de terre (vitelotte, patate douce, charlotte)</i>		

	• Filet de mignon de porc en coque au pain d'épices, sauce à la sauge <i>poire au vin, écrasé de pommes de terre</i>	11,40 €	
	• Magret de canard aux myrtilles et piment d'Espelette <i>figue garnie aux raisins et oignons doux, déclinaison de pommes de terre (vitelotte, patate douce, charlotte)</i>	12,05 €	
	• Caille farcie au foie gras, raisins et champignons forestiers, crème amandes <i>timbale de navets et pruneaux, croustillant d'asperges vertes</i>	12,80 €	
	• Cassolette de confit de chapon et champignons sauvages, sauce foie gras de canard <i>fricassée de châtaignes, écrasé de pommes de terre</i>	13,60 €	
	• Tourmedos de filet de bœuf rôti aux trompettes de la mort <i>écrasé de panais et topinambours, douceur de poivrons</i>	14,00 €	
	• Côtes d'agneau en croûte d'amandes effilées rôties et sel de Guérande, sauce garriguette <i>croustillant d'asperges vertes, pommes de terre sautées à l'ancienne</i>	14,30 €	
	• Filet de veau façon Rossini <i>timbale de navets et pruneaux, fricassé d'artichaut et tomates confites</i>	16,10 €	
	<b>Poissons en plats</b>		
	• Filet de sandre et pousses d'épinard fraîches, coulis de tomate et romarin (120 g) <i>courgettes au carvi, écrasé de pommes de terre</i>	14,30 €	
	• Médallions de lotte sautée marinée au citron vert, sauce homardine <i>légumes tajines, risotto aux petits légumes</i>	15,40 €	
	<b>Bûches</b>		
	• Montélimar ( <i>mousse caramélisée et éclats de nougatine</i> )	3,30 €	
	• Extrême chocolat ( <i>onctueux chocolat, pépites, friand aux amandes</i> )	3,90 €	
	• Ambre ( <i>voûte de chocolat lacté sur lit d'amandes croquantes, crème brûlée</i> )	3,90 €	
	• Tropicale ( <i>passion, fruits rouges</i> )	3,90 €	
	• Vera ( <i>chocolat blanc, framboise, biscuit à la pistache</i> )	3,90 €	
	<b>Petits fours frais</b>		
	Plateau(x) de 54 pièces	43,40 €	
	Plateau(x) de 24 pièces	21,70 €	
	<b>Macarons assortis</b>		
	Plateau de 20 pièces	20,60 €	
	<b>Menus</b>		
	MENU(S) à <b>12,70 €</b>	12,70 €	
	MENU(S) à <b>16,60 €</b>	16,60 €	
	MENU(S) à <b>19,40 €</b>	19,40 €	
	MENU(S) à <b>23,20 €</b>	23,20 €	
	MENU(S) à <b>24,60 €</b>	24,60 €	
	MENU(S) à <b>29,50 €</b> bûche au choix, <b>noter votre souhait ici &gt;&gt;&gt;</b>	29,50 €	
	<b>Buffet "Lunch" (*) - la part - avec :</b>	33,40 €	
	Plat : Cassolette de confit de poule et champignons sauvages, sauce foie gras		
	Dessert : bûche au choix, noter votre souhait ici >>> <input type="text"/>		
<b>Qté</b> ↓	<b>Livraison gratuite sous conditions - voir ci dessous et reporter le chiffre 1 dans la case "quantité" correspondante si frais de livraison</b>		
	- dans un rayon de 20 kms et pour toute commande > à 150,00 €ttc. Sinon 15,00 €	15,00 €	- €
	- de 21 à 40 kms : pour toute commande > à 250,00 €ttc. Sinon 30,00 €	30,00 €	- €
	- de 41 à 70 kms : pour toute commande > à 400,00 €ttc. Sinon 60,00 €	60,00 €	- €
	- de 71 à 100 kms : pour toute commande > à 650,00 €ttc. Sinon 120,00 €	120,00 €	- €
	- au dela de 100 kms et pour départements 14,28,60,75,78,80,92 : pour toute commande > à 950,00 €ttc. Sinon 220,00 €	220,00 €	- €
	<b>1 bouteille de Monbazillac offerte pour si votre commande passée avant le 10 décembre inclus atteint 100,00 €ttc</b>		
	(*) une caution vous sera demandée		
	TOTAL T.T.C. (euro) :		- €
	<b>Frais de Livraison</b>		- €
	MONTANT T.T.C. À REGLER (euro) :		- €
	dont TVA à 5,5 % :		
	dont TVA à 19,6 % :		

#### Règlement à la livraison

Observations : \_\_\_\_\_

<sup>(1)</sup> enregistrer le document sous votre nom de famille ou de société