

# BON DE COMMANDE

<b>Nom :</b>	
<b>Adresse:</b>	
<b>CP :</b>	<b>Ville :</b>
<b>Téléphone: (Obligatoire)</b>	

DATE REPAS PREVUE	Cocher la case	HEURE DE RETRAIT
REVEILLON NOEL	<input type="checkbox"/>	
NOEL	<input type="checkbox"/>	
REVEILLON ST SYLVESTRE	<input type="checkbox"/>	

## Les retraits des commandes:

Les **24/12 et 31/12**: Les commandes devront être retirées entre 15h et 17h30.

**25/12**: Toutes les commandes devront être retirées entre 10h et 11h30. Pas de service ce jour.

**Le Coutelier**  
— Cuisine de tradition —

		Qté	Total
<b>Terrine de Foie gras de canard mi cuit au Sauternes</b> <i>Vendu au poids - 89€/kg</i> <i>Purée de figues et fleur de sel</i>	8 € 9 0 l e s 1 0 0 g		
<b>Salade de gambas poêlées au beurre d'orange</b> <i>Salade, gambas décorifiées et poêlées, vinaigrette au beurre d'orange</i>	8 € 5 0 L a P o r t i o n		
<b>Croustade de ris de veau</b> <i>Vol au vent en pâte feuilletée garni aux ris de veau, quenelles, crème et champignons</i>	7 € 9 0 L a P o r t i o n		
<b>Tarte fine façon tatin au foie gras ; jus corsé</b> <i>Tartelette en pâte feuilletée recouverte de pommes fruit et foie poêlé</i>	7 € 9 0 L a P o r t i o n		
<b>Chapon rôti sauce Forestière</b> <i>Accompagné de gratin de pomme de terre et 2 légumes</i>	1 2 € 5 0 L a P o r t i o n		
<b>Pavé de Sandre grillé sauce au Champagne</b> <i>Accompagné de riz sauvage et 2 légumes</i>	1 3 € L a P o r t i o n		
<b>Pavé de veau grillé sauce aux Morilles (140-160g)</b> <i>Accompagné de gratin de pomme de terre et 2 légumes</i>	1 3 € 5 0 L a P o r t i o n		
<b>Macaron aux fruits rouges, crème légère, coulis de fruits rouge</b>	6 € 9 0 L a P o r t i o n		
<b>Croquant Nougatine, mousse au chocolat ; trompettes des morts au cidre</b>	6 € 9 0 L a P o r t i o n		
<b>Montant TOTAL A Payer</b>			<b>€</b>

Tous nos plats sont fait Maison et élaborés sur place à partir de produits bruts