



Nom .....  
 Prénom .....  
 Tél. ....

Commande pour  
 le 24 décembre  
 le 31 décembre

**TRAITEUR - BULLETIN DE RÉSERVATION**

**Noël**

**Nouvel An**

<b>Faites votre commande jusqu'au</b>	mercredi 18 décembre 2024	mardi 24 décembre 2024
<b>Venez chercher votre commande</b>	le mardi 24 décembre de 17h à 19h	le mardi 31 décembre de 17h à 19h

Prix                      Nombre                      Total

**BOUCHÉES APÉRITIVES**

Farandoles de mises en bouche chaudes et froides (saumon fumé, feuilleté aux deux fromages et aux tomates séchées)                      10 €                      x .....                      = ..... €

**ENTRÉES FROIDES**

Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes et saumon mariné                      16 €                      x .....                      = ..... €

Assiette de crustacés (2 gambas, 1 langoustine, 3 huîtres, amandes, bigorneaux et bulots)                      24 €                      x .....                      = ..... €

Terrines de gibiers de Thudinie et pain brioché                      14 €                      x .....                      = ..... €

**ENTRÉES CHAUDES**

Bouchée de la mer à l'armoricaine                      14 €                      x .....                      = ..... €

Medaglioni de trio de gibier, champignons des bois, tomates cerises grillées et sauce au porc                      18 €                      x .....                      = ..... €

**PLATS**

Pluma de porc ibérique et son coulis de chorizo, chicons braisés, pommes de terre aux herbes                      20 €                      x .....                      = ..... €

Steak de chevreuil grand veneur, pommes de terre Macaire et airelles                      24 €                      x .....                      = ..... €

Ris de veau et champignons des bois                      20 €                      x .....                      = ..... €

Ris de veau et panné aux trois poivres                      20 €                      x .....                      = ..... €

Homard entier grillé aux herbes et gratin dauphinois                      38 €                      x .....                      = ..... €

**DESSERTS ET FROMAGES**

Assiette de fromages régionaux accompagnée de pain                      8 €                      x .....                      = ..... €

Bûche de Noël moka/vanille                      8 €                      x .....                      = ..... €

Trio de verrines (chocolat blanc/chocolat noir ganache, mascarpone framboise, crémeux coco et coulis de mangue)                      8 €                      x .....                      = ..... €

*- 10 % pour commande entrée, plat et dessert*

**Total                      = ..... €**