

BON DE COMMANDE MENU REVEILLON 2024

A REMETTRE AVANT LE 15 DÉCEMBRE POUR NOËL ET AVANT LE 22 DÉCEMBRE POUR LE 31/12



NOM DU CLIENT :

PRENOM CLIENT :

N° TEL. CLIENT :

Mail DU CLIENT :

ACOMPTE A REGLER DE 30% :

SOLDE RESTANT

DATE DE RETRAIT :

HEURE DE SORTIE :

Commandes de Noël à retirer le 24/12 entre 9h et 17h45, merci de préciser la date et l'heure souhaitée dans les cases ci-dessus

Commandes de la St Sylvestre à retirer le 31/12 entre 9h et 17h45, merci de préciser la date et l'heure souhaitée dans les cases ci-dessus

PRODUITS	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	CONSIGNE BOCAL	PRIX TOTAL
MENU ENTREE PLAT DESSERT A 39€ PAR PERSONNE		39 €		
Lobe de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Gelée de Vin de Sureau, Chutney Mangue				
Dos de Saumon Gravlax au Paprika Fumé, Crème d'Aneth et Citron				
Tataki de Thon aux Petits Légumes, Mayonnaise au Miso Blanc				
Tarte Sablée au Parmesan et Petits Légumes de saison (végétarien)				
Tartelette Friande de St Jacques aux Petits Oignons et Guanciale Grillé, Crème d'Oignons Doux				
Blanquette de Joles de Lotte aux Girolles et Vin d'Alsace, Risotto de petit Épeautre et Légumes*			1 €	
Daurade Royale Farcie aux Crevettes, Sauce Coco Combawa, Riz Vénéré aux Légumes*			1 €	
Saumon Pané au Panko, Crème d'Échalote acidulée au Gingembre, "Risotto" de Céleri*			1 €	
Brochette de st Jacques Grillées, Marinère Crémeuse au safran, Fondue de Poireaux et Carottes*			1 €	
Suprême de Chapon Farci aux Châtaignes, Crème de Morilles*			1 €	
Magret de Canard Grillé à la Plancha, Sauce Miel, Soja et Balsamique*			1 €	
Filet Mignon de Cerf Sauvage poêlé, Sauce Vin Rouge au Cassis et Baies de Tasmanie*			1 €	
Le Pressé de Bœuf Braisé au Foie Gras, jus réduit au Poivre Long*			1 €	
Garniture des viandes: Pommes Dauphines maisons et Flan de Patates douces aux Légumes d'Hiver				
Baba au Limoncello, Gel de Mandarine, Ganache Montée Verveine citron*			1 €	
L'Omelette Norvégienne Maison Rhum-Raisins				
La Bûche Caramélia, Fève de Tonka et Croustillant Praliné				
La Bûche "Coco di Mango"				
La Nage de Fruits Pochés au Jus de Passion légèrement épicé*			1 €	
MONTANT TOTAL DES CONSIGNES SUR LES BOCAUX			1 €	
MONTANT TOTAL DE LA COMMANDE (consignes incluses)				
Pour passer votre commande merci de remplir le bon de commande et nous le retourner Avant le 15 décembre pour Noël, avant le 22 décembre pour la St Sylvestre Par mail à Igm85@orange.fr , Traiteur Le Garde-Manger, C.Cial Les Thyssalines, Olonne Sur Mer, 02 51 23 96 62				