

# BON DE COMMANDE FETES DE FIN ANNEE LA CUISINE DE TANTE MARIE

24 DECEMBRE

31 DECEMBRE

HEURE ENLEVEMENT à confirmer  11h/12h  12h/13h  13h/14h  14h/15h  15h/16h  16h/17h

NOM-PRENOM

ADRESSE

TELEPHONE

ADRESSE MAIL

MENUS	QUANTITE	PRIX	TOTAL
<b>MENU 1 - 19,50€</b>		<b>19,50 €</b>	
<b>MENU 2 - 24,50€</b>		<b>24,50 €</b>	
<b>MENU 3 - 27,50€</b>		<b>27,50 €</b>	
<b>MENU 4 - 29,50€</b>		<b>29,50 €</b>	
<b>MENU de la mer - 29,50€</b>		<b>29,50 €</b>	
<b>MENU 5 - 30,50€</b>		<b>30,50 €</b>	
<b>MENU 6 - 34,50€</b>		<b>34,50 €</b>	
<b>MENU 7 - 36,50€</b>		<b>36,50 €</b>	
<b>MENU 8 - 37,50€</b>		<b>37,50 €</b>	
<b>MENU 9 - 42,50€</b>		<b>42,50 €</b>	
<b>MENU ENFANT</b>		<b>12,50 €</b>	
<b>BUFFET DE FETE</b>			
Plateau de Charcuteries		<b>55,00 €</b>	
Plateau de Viandes - Rôti de Porc + Rôti de Bœuf		<b>55,00 €</b>	
Plateau de Fromages		<b>65,00 €</b>	
Plateau de Saumon en Bellevue		<b>65,00 €</b>	
Plateau de Lucullus et Foie Gras		<b>95,00 €</b>	
Crudités et Salades de Fête pour 10 personnes (250 grs/ pers)		<b>35,00 €</b>	
<b>PAINS SURPRISE 40 toasts</b>			
Mixte (Fromage, Charcuterie)		<b>36,00 €</b>	
Charcutier (tout Charcuterie)		<b>33,00 €</b>	
Prestige (Foie Gras, Saumon)		<b>42,00 €</b>	
Suédois Pain Polaire (Saumon Fumé, Crème Saumon Fumé)		<b>39,00 €</b>	
<b>APERITIF DINATOIRE vendu par boite de 6</b>			
6 Mini Choux St Honoré		<b>8,90 €</b>	
6 Mini Navettes		<b>8,90 €</b>	
6 Mini Clubs Sandwichs		<b>7,80 €</b>	
6 Mini Bouchées d' Escargots		<b>6,60 €</b>	
6 Wraps Cocktail Terre et Mer		<b>5,80 €</b>	
6 Mini Burgers Bœuf		<b>9,80 €</b>	
6 Verrines		<b>14,40 €</b>	
6 Perles De La Me, Saumon fumé OU 6 Risotto /Chorizo OU 6 Potimarron et Effilochée De Canard			
OU 6 Saint-Jacques et Butternut OU 6 Surimi au Crabe et Crevette OU 6 Foie Gras, Pommes et Spéculoos			
<b>Canapés Cocktail de Fête Plateau de 24 pièces</b>		<b>29,40 €</b>	
<b>Lunch Chaud et Froid Plateau de 20 pièces</b>		<b>22,80 €</b>	
	<b>TOTAL</b>		
	<b>ACOMPTE</b>		
	<b>SOLDE</b>		

MENUS A LA CARTE		QUANTITE	PRIX	TOTAL
<b>POTAGES</b>				
Crème de Potimarron aux Crevettes et Fruits de Mer			11.00€	
Velouté de Homard			12.00€	
Velouté de Butternut aux Châtaignes			10.00€	
<b>ENTREES FROIDES</b>				
Duo de Terrine façon Richelieu et Terrine de Gibier			9.50€	
Assiette Périgourdine au Foie gras de Canard			12.00€	
Délice de Lucullus sur toast et ses 2 confits			11.50€	
Duo Foie Gras et Lucullus de Valenciennes			15.00€	
Saumon Fumé à La Parisienne, Blinis, Sauce Ciboulette			9.50€	
Duo De Saumon (Fumé, Rillettes)			11.00€	
Aumonière de Saumon Fumé, Crème Citronnée			12.00€	
Demi-Homard à la Parisienne, Crème au Citron			15.00€	
<b>ENTREES CHAUDES</b>				
<b>CASSOLETTES</b>			2.00€	
*Cassolette de Poule au Ries			8.50€	
*Médaillons de Boudin Blanc et Pommes Caramélisées			12.00€	
*Cassolette Ris de Veau, Volaille, Champignons au Cognac			15.00€	
Douzaine Escargots de Bourgogne Pur Beurre			10.00€	
*Cuisse de Grenouilles à la Provençale			13.00€	
* Couronne de Sole, Sauce au Chablis			12.50€	
*Cocotte de St-Jacques, petits Légumes, Sauce Façon Beurre Blanc			13.50€	
*Cassolette de Homard, sauce Américaine			15.50€	
* Scampis et Fruits de Mer, Sauce Crème/Tomate			12.00€	
<b>PLATS</b>				
<b>GIBIER + Gratin Dauphinois et petits légumes</b>				
Civet de Cerf, Sauce Chasseur			12.50€	
Chevreuil, Sauce Régence et sa Demie Poire			14.50€	
<b>VOLAILLE + Gratin Dauphinois et petits légumes</b>				
Cuisse De Canette Confite aux Cèpes			12.00€	
Suprême de Poule au Ries, Châtaignes, Jus corsé			13.00€	
Caille Farcie en Cocotte aux Raisins et Fruits Secs			16.00€	
Chapon Braisé, Sauce Champagne aux Eclats de Morilles			16.50€	
<b>VIANDE + Gratin Dauphinois et petits légumes</b>				
Pièce de Bœuf, Sauce 5 Baies			13.50€	
Souris D'agneau au Jus de Thym et Herbes de Provence			16.50€	
Pavé de bœuf à la Crème de Cèpes			15.50€	
<b>POISSON + Riz safrané aux petits légumes et Caponata Sicilienne</b>				
Nage de Cabillaud façon Blanquette			14.00€	
Filet de Bar Poêlé aux Saint Jacques et Crevettes			14.50€	
<b>PLAT VEGETARIEN A LA CARTE</b>				
Risotto de Butternut et Champignons au Parmesan et			12.00€	
Aubergine Farcie aux Légumes, Quinoa, Sauce Tomate			13.00€	
Curry de légumes et Riz safrané aux petits légumes			12.50€	
<b>CASSOLETTES</b>			2.00€	
	<b>TOTAL</b>			
	<b>ACOMPTE</b>			
	<b>SOLDE</b>			