

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

24 DECEMBRE	31 DECEMBRE
HEURE ENLEVEMENT à confirmer <input type="checkbox"/> 11h/12h <input type="checkbox"/> 12h/13h <input type="checkbox"/> 13h/14h <input type="checkbox"/> 14h/15h <input type="checkbox"/> 15h/16h <input type="checkbox"/> 16h/17h	
NOM-PRENOM	
ADRESSE	
TELEPHONE	
ADRESSE MAIL	

MENUS	QUANTITE	PRIX	TOTAL
MENU 1 - 19.50€		19,50 €	
MENU 2 - 24.50€		24,50 €	
MENU 3 - 27.50€		27,50 €	
MENU 4 - 29.50€		29,50 €	
MENU de la mer - 29.50€		29,50 €	
MENU 5 - 30.50€		30,50 €	
MENU 6 - 34.50€		34,50 €	
MENU 7 - 36.50€		36,50 €	
MENU 8 - 37.50€		37,50 €	
MENU 9 - 42.50€		42,50 €	
MENU ENFANT		12,50 €	
BUFFET DE FETE			
Plateau de Charcuteries		55,00 €	
Plateau de Viandes - Rôti de Porc + Rôti de Bœuf		55,00 €	
Plateau de Fromages		65,00 €	
Plateau de Saumon en Bellevue		65,00 €	
Plateau de Lucullus et Foie Gras		95,00 €	
Crudités et Salades de Fête pour 10 personnes (250 grs/ pers)		35,00 €	
PAINS SURPRISE 40 toasts			
Mixte (Fromage, Charcuterie)		36,00 €	
Charcutier (tout Charcuterie)		33,00 €	
Prestige (Foie Gras, Saumon)		42,00 €	
Suédois Pain Polaire (Saumon Fumé, Crème Saumon Fumé)		39,00 €	
APERITIF DINATOIRE vendu par boîte de 6			
6 Mini Choux St Honoré		8,90 €	
6 Mini Navettes		8,90 €	
6 Mini Clubs Sandwichs		7,80 €	
6 Mini Bouchées d' Escargots		6,60 €	
6 Wraps Cocktail Terre et Mer		5,80 €	
6 Mini Burgers Bœuf		9,80 €	
6 Verrines		14,40 €	
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			
Canapés Cocktail de Fête Plateau de 24 pièces		29,40 €	
Lunch Chaud et Froid Plateau de 20 pièces		22,80 €	
	TOTAL		
	ACOMPTE		
	SOLDE		

MENUS A LA CARTE				
POTAGES		QUANTITE	PRIX	TOTAL
Crème de Potimarron aux Crevettes et Fruits de Mer			11.00€	
Velouté de Homard			12.00€	
Velouté de Butternut aux Châtaignes			10.00€	
ENTREES FROIDES				
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€	
ENTREES CHAUDES				
CASSOLETTES				
*Cassolette de Poularde façon Reine			8.50€	
*Médallions 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€	
*Cuisses 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€	
PLATS				
GIBIER + Gratin Dauphinois et petits légumes				
Civet de Cerf, Sauce Chasseur			12.50€	
Chevreuril, Sauce Régence et sa Demie Poire			14.50€	
VOLAILLE + Gratin Dauphinois et petits légumes				
Cuisse De Canette Confite aux Cèpes			12.00€	
Suprême de Poularde, 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€	
VIANDE + Gratin Dauphinois et petits légumes				
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€	
POISSON + Riz safrané aux petits légumes et Caponata Sicilienne				
Nage de Cabillaud façon Blanquette			14.00€	
Filet de Bar Poêlé aux Saint Jacques et Crevettes			14.50€	
PLAT VEGETARIEN A LA CARTE				
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€	
CASSOLETTES			2.00€	
	TOTAL			
	ACOMPTE			
	SOLDE			