

BON DE COMMANDE NOEL 2024

Boucherie Traiteur Poisson Crèmerie Dessert

Numéro de Cde :

Nom :

N° téléphone :

Jour enlèvement :

NOS ENTREES BOUCHERES

1- Terrine de canard aux figues	32,5	le kg	
2- Rillettes d'oie	27,9	le kg	
3- Foie gras entier mi-cuit (Tranche de 50 gr)	139,9	le kg	
4- Ballotine de canard à l'orange	19,9	le kg	
5- Ballotine de chapon aux giroldes	27,9	le kg	
6- Pâté en croute porc et pistaches	27,9	le kg	
7- Bûche de saumon, fèves croquantes & fromage	37,9	le kg	
8- Boudin blanc	16,9	le kg	
9- Boudin blanc truffé	20,9	le kg	
10- Escargots de Bourgogne persillés	7,95	la douzaine	

NOS ENTREES TRAITEUR

11- Terrine de poisson aux petits légumes	28,9	le kg	
12- Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes	6,2	la part	
13- Vol-au-vent de ris de veau	6,5	la part	

NOS PLATS CUISINES

14- Filet de chapon à la forestière & son gratin dauphinois	13,2	la part	
15- Médailles de lotte lardée sauce champagne & sa purée de butternut aux noisettes	14,4	la part	

NOS VIANDES ET VOLAILLES

16 - Filet de bœuf	46,9	le kg	
17 - Tournedos 1er choix	29,9	le kg	
19- Pavé de rumsteak	26,9	le kg	
19- Rôti de veau festif	28,9	le kg	
20- Gigot d'agneau	23,9	le kg	
21- Magret de canard	34,9	le kg	
22- Chapon fermier	22,9	le kg	
23- Pintade farcie	19,9	le kg	
24 - Pintade Chaponnée	23,9	le kg	
25- Poulet farci	17,9	le kg	
26- Dinde fermière (sur commande)	21,9	le kg	
27 - Roti de porc festif : basque, normand, savoyard	16,9	le kg	
28 - Filet mignon Festif : pruneaux abricot / chorizo chèvre / orloff	21,9	le kg	
29- Farce festive (avec raisins, marrons...) .	19,9	le kg	

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

30- Plateau Saint-Malo	16,9	la part	
31- Plateau Corsaire	26,5	la part	
32- Plateau Pesker	48,9	la part	

NOS PLATEAUX DE FROMAGES

33- Plateau des lutins 100 % local 6/8 personnes	34,9	Le plateau	
34- Plateau des lumières 8/10 personnes	38,9	Le plateau	
35- Beurre Bordier 125 gr Parfums demi-sel , algues, sarrasin, piment d'Espelette, oignons de Roscoff, Préciser le parfum sur le bon de commande			

NOS DESSERTS

36- Corbeille de fruits de Noël : ananas, mangue, clémentines, kiwis et raisins	28	la corbeille	
37- Sorbet glacée Fraise & cœur de rhubarbe 4/6 personnes	18,9	la bûche	
38- Sorbet glacée Framboise & cœur de chocolat 4/6 personnes	18,9	la bûche	
39 - Sorbet glacé Argousier (plante ayant une saveur agrume) & cœur de chocolat	18,9	la bûche	
40- Sorbet glacé Chocolat & cœur de menthe	18,9	la bûche	
41- Sorbet glacé Cassis et cœur de Verveine	18,9	la bûche	
42- Glace Vanille sablé et caramel (4 pers)	18,9	la bûche	
43- Glace Pistache & sorbet fruits rouges (4 pers)	18,9	la bûche	

Commentaires :