

BON DE COMMANDE « MENUS & PRODUITS DE FÊTES »

NOM/PRÉNOM :		TÉL :
JOUR ET HEURE D'ENLÈVEMENT :		
ENTRÉES :		
PRODUITS	QUANTITES	
ASSIETTE DE FOIE GRAS CONFIT D'OIGNONS		
CAILLE FARCIE FOIE GRAS		
CAILLE FARCIE SAUCE RAISINS MUSCAT		
CASSOLETTE DE SOLE SAUCE OSTENDAISE		
FONDUE JAMBON & FROMAGE		
PARMENTIER DE CANARD À LA TRUFFE		
PLATS :		
FILET DE BAR QUEUE D'ECREVISSES SAUCE FINE CHAMPAGNE		
FILET DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR		
FILET PUR DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS		
MEDAILLON DE VEAU SAUCE CAFE		
SUPREME DE PINTADEAU SAUCE FINE CHAMPAGNE		
ACCOMPAGNEMENTS :		
CROQUETTES		
FLAN AUX CHAMPIGNONS		
FLAN AUX PETITS LEGUMES		
GRATIN DAUPHINOIS		
POIRE AUX VIN		
POMME AUX AIRELLES		
BOUDINS BLANCS :		
CHOUROUGE		
FOIE GRAS		
MANDARINE		
RAISINS		
SPECULOOS		
ESCARGOTS FERME SIMON UPIGNY		
BOUDINS NOIRS :		
CONFIT FRAMBOISE		
POMME ET NOIX		
RHUM RAISIN		
PATES EN CROUTES :		
FOIE GRAS (CANARD)		
PISTACHES		
TRUFFES (POULET)		
PATES :		
BICHE – FRUITS DES BOIS		
LAPIN – NOISETTES – JACK MIEL		
VOLAILLES FARCIES :		
CAILLE		
CUISSE DE DINDE		
DINDE		
FILET DE DINDE		
POULET		

BON DE COMMANDE « MENUS & PRODUITS DE FÊTES »