

BON DE COMMANDE

Menus des Fêtes 2024

DATE	24-déc 25/12	31/12
Heure	d'enlévement souhaitée entre	h
NOM		PRENOM
	de Facturation:	
Auresse	de l'acturation.	
Code pos	stal : Ville :	
Tel :	Mail :	
reglemer	nt : Complet à la comm	nande par demande Paypal après retour de devis
	Complet à la comm	nande par virement après retour de devis
	Acompte 30 % puis	règlement a l'enlevement CB /Chèque/especes
	Menu Soirée Festive	
	34,65 € apéritif/entrée/plat & garniture/dessert	L'Apéritif 7,65 €
	28,15 € entrée/ plat & garniture /dessert ou apéritif	<u>Entrée :</u> 9,10 €
	à la carte	Œuf poché à la Norvégienne sauce Freyja
		Cassolette de Paimpol (à tiédir)
		<u>Plat:</u> 15,20 €
		Mignonette de Poularde farcie Forestière
		Dodine de Sole et Saumon à l'Oseille
		<u>Dessert</u> : 6,20 €
		Buchette Mangue/Ananas coulis de Exotique
	Menu Festif	Dôme Poire/Caramel crème anglaise
	37,40 € apéritif/entrée/plat & garniture/dessert	L'Apéritif 7,65 €
	30,9 € entrée/ plat & garniture /dessert ou apéritif	Entrée : 11,20 €
	à la carte	Salade Gasconne
		Tatin provençale & Pétoncles en persillade (à tiédir)
		Plat : 16,10 €
		Duo de Magrets de Canard et Caille sauce vigneronne
		Filet de Dorade Royalesauce de nos Iles
		Dessert : 6,20 €
		Buchette Poire/Chocolat crème anglaise chocolat
		Dôme Mangue/Passion coulis de Mangue
	Menu Plaisir Gourmand	T 2 A 7 2000
	42,65 € apéritif/entrée/plat & garniture/dessert 36,25 € entrée/ plat & garniture /dessert ou apéritif	L'Apéritif 7,65 €
		<u>Entrée :</u> 14,50 € Entre la Terre et La Mer
	à la carte	Les 6 Huitres N°4 au Crémant d'Alsace
		Plat: 18,40 €
		Grenadin de Veau aux Morilles
		Saint Jacques et Black Tiger en duo sauce Homardine
		Dessert : 6,20 €
		Buchette banane/caramel crème anglaise
		Dôme crème brulée/chocolat crème anglaise caramel beurre sal

Pour les menus merci de choisir vos garnitu	res:				
<u>Garnitures :</u>					
Pommes de terre Grenailles au thym & Fagot de Légumes Gratin de pomme de terres aux Giroles & Flan de Champignon au cœur Provençal					
			Riz Gourmand aux petits légumes & Flan Catalan		
Menu Végétarien					
38,15 € apéritif/entrée/plat & garniture/dessert	L'Apéritif 7,65 €				
32,60 € entrée/ plat & garniture /dessert ou apéritif	Entrée :				
à la carte	Salade Gourmande				
	<u>Plat :</u>				
	Falafelle à la Menthe sauce Curry/Mangue				
	Garnitures :				
	Riz Camarguais aux légumes du soleil &Gâteau au Potiron/carottes				
	<u>Dessert</u> :				
	Dôme Poire/Caramel crème anglaise				
Pour les prestations suivante un devis doit être fait merci de préciser en commentaire : si besoin de vaisselle etc					
ATTENTION aux minimu	ım				
Cocktail Finger-Food "Festif"					
BUFFET "Festinier" min 20 pers					
Apéritif + Le buffet 40,25 €					
Le buffet seul 34,10 €					
Buffet Lunch (uniquement pour le 31 décembre) min 10 pers					
commentaires					
RIB : Société Générale VERSAILLES					
	sta • 00020201046 Clá PIR • 40				
Code banque : 30003 Code guichet : 02305 Compte : 00020201046 Clé RIB : 40 IBAN FR76 3000 3023 0500 0202 010 4640 BIC SOGEFRPP					
AND					
En confirmant la commande, le client reconnais					
avoir pris connaissance de nos conditions générales.	Bon pour Accord Date, nom et signature obligatoire				
Mail: avs.traiteur@free.fr	Sate, from or digitature obligatione				
L'abus d'alccol est dangereux pour la santé,					
sachez apprécier avec modération.					