



## VOTRE COMMANDE

<b>NOM Prénom :</b>	
<b>Tel :</b>	
<b>Email :</b>	
<b>Adresse Postale :</b>	

	<b>29-déc</b>	<b>30-déc</b>	<b>31-déc</b>	<b>01-janv</b>	<b>Autre (précisez)</b>
<b>Date retrait commande :</b>				Fermé	

	<b>Centre Ville</b>	<b>La Fayette</b>
<b>Lieu du Retrait :</b>		

	<b>10h-12h</b>	<b>12-15h</b>	<b>15h-18h00</b>
<b>Heure du Retrait :</b>			

### IMPORTANT :

Veuillez noter que nos deux boutiques sont ouvertes le dimanche 31 décembre toute la journée mais FERMEES LE 1ER JANVIER. Notre service commandes est ouvert jusqu'au 29 décembre.

## VOTRE COMMANDE

L'Apéritif		Les Assiettes d'Entrées		Les Entrées chaudes	
	Qté		Qté		Qté
Boîte de 12 canapés assortis - 12.80 €		Foie gras de canard - 9.90 €		Croûte aux morilles à l'Ancienne - 14.50 €	
Boîte 12 mini pâtés en croûte - 14.90 €		Saumon fumé BIO - 10.50 €		Vol au vent aux morilles et son coffret en pâte feuilletée - 10.30 €	
Pain Nordique de Noël 60 pcs - 48.00 €		Assiette « FINISTERE » - 13.00 €		Saint-Jacques en coque lutée - 16 €	
Coffret CRISTAL 14 pcs - 31.50 €		Assiette « PLAISIR » - 15.50 €		Cassolette de Saint-Jacques et langoustines - 12.30 €	
Coffret BENTO 10 pcs - 17.50 €		Assiette « NORDIQUE » - 14.80 €			
Plateau CHAUD 18 pcs - 27.50 €					

Les Poissons		Les Garnitures		Les Viandes	
	Qté		Qté		Qté
Sandre aux morilles - 14.00 €		Trilogie pour poisson - 6.30 €		Rouelle de chapon sauce Morilles - 14.80 €	
Bar et sa sauce beurre blanc - 12.80 €		Trilogie pour viande - 6.30 €		Chevreuril sauce Grand veneur - 16.30 €	
Turbot sauce langoustines - 15.30 €		Gratin de Pommes de Terre - 3.10 €		Mignon de veau aux girolles - 15.30 €	
Demi homard à l'Armoricaine - 35.50 €				Demi pigeon farci au foie gras - 16.30 €	



## Le Dessert (NOUVEL AN)

Les Entremets de nouvel an						Le Glacé					
	PRIX	4 P	6 P	8 P	10 P		PRIX	4-5 P	6-7 P	8-9P	10-12 P
Boléro	5.60 €/pers					Vacherin Parfum :	5.40/pers				
Moka	5.10 €/pers					Montmorency	5.75/pers				
Castel	5.10 €/pers					Châtaigne	5.75/pers				
Cerisier	5.10 €/pers					Mango	5.75/pers				
Ecureuil	5.60 €/pers					Abricot Roussillon	5.75/pers				
Forêt Noire	5.10 €/pers					Coccinelle	37.00 €				
Fresh Cancan	5.60 €/pers					Chalet Comtois	37.00 €				
Frou-Frou	5.60 €/pers					Poire William	37 ou 52 €				
Lloyd Georges	5.60 €/pers					Etienne le Renne	37.00 €				
Macaron framboise anis	5.60 €/pers					Panier Nougatine + 9 sorbets	23.70 €				
Mandarine	5.60 €/pers					Panier + 15 sorbets	35.50 €				
Mignon noisette	5.60 €/pers					Panier + 24 sorbets	51.50 €				
Millefeuille	4.80 €/pers					Panier + 30 sorbets	60.80 €				
Mogador	5.10 €/pers					Mandarine Givrée	4.60 € l'u.				
Opéra	5.10 €/pers					Coupe 20 boules de glace	32.60 €				
Paris-Brest	4.80 €/pers					<b>Mignardises</b>					
Saint-Honoré	4.80 €/pers						<b>PRIX</b>				
Succès	4.80 €/pers					Fours Frais x 18 pièces	19.50 €				
Suprême	4.80 €/pers					Fours Frais x 24 pièces	25.50 €				
Torche aux Marrons	4.80 €/pers					Fours Frais x 36 pièces	37.50 €				
<b>Autres :</b>						Petits Fours secs 250 gr	16.25 €				
						Petits Fours secs 375 gr	24.38 €				
						Petits Fours secs 500 gr	32.50 €				
						<b>IMPORTANT</b>					
						<i>Nos desserts glacés sont conditionnés dans des boîtes isothermes garantissant le maintien au froid pendant 45 min.</i>					
						<i>Au-delà, nous vous conseillons de prévoir une glacière</i>					