



VOTRE COMMANDE

NOM Prénom :	
Tel :	
Email :	
Adresse Postale :	

Date retrait commande :	22-déc	23-déc	24-déc	25-déc Centre ville	Autre (précisez)

Lieu du retrait :	Centre Ville	La Fayette

Heure du retrait :	10h-12h	12-15h	15h-18h00

IMPORTANT :

Veillez noter que notre boutique BAUD LA FAYETTE est fermée le 25 décembre et notre boutique BAUD CENTREVILLE est ouverte de 8h30 à 13h00 le 25 décembre.

1. Notre service Commandes est ouvert jusqu'au 22 décembre pour Noël et 29 décembre pour le nouvel an
2. Attention : à partir du 25 décembre, nous ne fabriquons plus de bûches. La carte des entremets pour le nouvel an est disponible sur notre site www.baudbesancon.com
3. Dans le souci de mieux vous servir, nous ne pourrions pas accepter de modifications de commandes, seuls les rajouts seront possibles. Les veilles et jours de fêtes, un grand choix de produits salés et sucrés vous sera proposé dans nos deux magasins.
4. Vous pouvez nous envoyer cette fiche par mail à ste-baud@baudbesancon.com ou la déposer en boutique
5. Veillez vous présenter avec la confirmation de votre commande (email : accusé de réception).

Divers/Observations/Remarques :




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 €		Chevreuil 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 - 35.500				Demi pigeon farci au foie gras - 16.30 €	

Le Dessert

Bûches Pâtisseries								Le Glacé					
Tradition				Fantaisie				Bûche Glacée				Fantaisie Glacée	
4 pers - 23.80 € / 6 pers - 35.00 € / 8 pers - 45.90 €								37.00 €					
	4 P	6 P	8 P		4 P	6 P	8 P		4 P	6 P	8 P	Taille Unique	Qté
Moka				Soleil de Minuit				Copacabana				Père Noël	
Chocolat				Blanche Neige				Montmorency				Étienne le Renne	
Praliné				Symphony				Ebène				Coccinelle	
Cerisier				Rouge Désir				Châtaigne				Chalet	
Marron				Frou Frou				Mango				Mon Bonhomme	
Panier Nougatine + Fruits Moulés en sorbets assortis								<p style="text-align: center;">IMPORTANT</p> <p><i>Nos desserts glacés sont conditionnés dans des boîtes isothermes garantissant le maintien au froid pendant 45 min.</i></p> <p><i>Au-delà, nous vous conseillons de prévoir une glacière</i></p> 					
Taille							Qté						
Panier T1 + 9 fruits moulés sorbets - 23.70 €													
Panier T2 + 15 fruits moulés sorbets - 35.50 €													
Panier T1 + 24 fruits moulés sorbets - 51.50 €													
Panier T1 + 30 fruits moulés sorbets - 60.80 €													