



**BON DE COMMANDE MENUS REVEILLON 2022**  
A REMETTRE AVANT LE 17 DECEMBRE

NOM DU CLIENT :  
PRENOM CLIENT :

|  |
|--|
|  |
|  |

N° TEL. CLIENT :  
Mail DU CLIENT :  
ACOMPTE VERSE :  
SOLDE RESTANT

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |

DATE DE RETRAIT :  
HEURE DE SORTIE :

|  |
|--|
|  |
|  |

| PRODUITS   | QUANTITE | PRIX UNITAIRE | PRIX TOTAL |
|--|----------|---------------|------------|
| <b>MENUS A 35€ PAR PERSONNES</b>   |          | 35,00 €       |            |
| Douceur de Canard au Foie Gras, Confit de Griottes et Pain d'Epices Maison                           |          |               |            |
| Gambas Marinées et Mousseline d'Avocat, Biscuit Au Curcuma et Comptée de Mangue                      |          |               |            |
| Carpaccio de Thon Rouge de Nos Côtes, Marinade Citron Basilic et Caviar d'Aubergine fumé             |          |               |            |
| Notre Emincé de Saumon façon Gravlax et sa sauce Aneth-Citron  |          |               |            |
| Cassolette de St Jacques, Royale de Potimarron au Lait d'Avoine et Persillade *                      |          |               |            |
| Le Dos de Cabillaud au Lard Fumé, Crème Balsamique, Gratin de Butternut et Champignons*              |          |               |            |
| Le Pavé de Saumon Grillé, Crème d'Echalote Acidulée, Risotto à la Fondue de Poireaux et Carottes*    |          |               |            |
| La Poêlée de Joles de Lotte en Marinière de Coquillages, « Risotto » de Choux-fleurs*                |          |               |            |
| Le Suprême de Pintade de Vendée aux Châtaignes, Crème de Morilles au Vin Jaune                       |          |               |            |
| Le Filet de Canette de Vendée en Croûte d'Amandes, sauce Myrtilles                                   |          |               |            |
| La Pastilla de Veau Braisé au Miel et à l'Orange, Jus réduit aux Epices Douces                       |          |               |            |
| <i>Les Viandes sont accompagnées de Gratin de Pommes de terre et Poêlée de Champignons persillés</i> |          |               |            |
| Le Rocher au Chocolat "Coco di Mango"  |          |               |            |
| Le Baba aux Parfums d'Ispahan, imbibé au Litchi et Comptée de Framboises*□                           |          |               |            |
| La Nage de Fruits pochés, Sirop à la Menthe fraîche*   |          |               |            |
| La Bûche roulée Chocolat, Vanille, Praliné   |          |               |            |
| <b>CONSIGNE SUR LES BOCAUX</b>   |          | 1,00 €        |            |
| <b>MONTANT TOTAL DE LA COMMANDE</b>  |          |               |            |

Pour passer votre commande merci de remplir le bon de commande et nous le retourner

Avant le 17 décembre pour Noël, avant le 24 décembre pour la St Sylvestre

Par mail à [lgm85@orange.fr](mailto:lgm85@orange.fr), Traiteur Le Garde-Manger, C.Cial Les Thyssalines, Olonne Sur Mer, 02 51 23 96 62