



BON DE COMMANDE

MENU DES FÊTES 2026 · ENTRÉE, PLAT, DESSERT

À REMETTRE AVANT LE 13 DÉCEMBRE POUR NOËL · AVANT LE 20 DÉCEMBRE POUR LA SAINT-SYLVESTRE

NOM DU CLIENT	PRÉNOM
N° DE TÉLÉPHONE	E-MAIL
DATE DE RETRAIT	HEURE DE SORTIE
ACOMPTE À RÉGLER DE 30 %	SOLDE RESTANT

Commandes de Noël à retirer le 24/12 et commandes de la Saint-Sylvestre à retirer le 31/12, entre 9 h et 17 h 45 : merci de préciser la date et l'heure souhaitées dans les cases ci-dessus.

PRODUITS	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE	CONSIGNE BOCAL	PRIX TOTAL
MENU ENTRÉE · PLAT · DESSERT par personne		42 €		
ENTRÉES				
Médailillon de foie gras de canard mi-cuit, condiment au coing				
Cœur de saumon gravlax mariné à la betterave				
Ceviche de daurade aux agrumes				
Gnocchi à la crème de cèpes persillés et parmesan 🍷			1 €	
Cassiolette de Saint-Jacques, crème de poireaux 🍷			1 €	
PLATS				
Blanquette de joues de lotte au cidre, petit épeautre 🍷			1 €	
Médailillon de bar aux zestes d'agrumes, risotto de chou-fleur 🍷			1 €	
Cassiolette de Saint-Jacques, risotto au safran 🍷			1 €	
Poitrine de pintade farcie aux morilles				
Filet de canette de Vendée en croûte de pistache				
Filet de veau français rôti à l'échalote confite				
Risotto de petit épeautre aux girolles, potimarron, panais 🍷			1 €	
<i>Accompagnement unique des viandes : galette de pommes de terre et purée de patate douce aux petits légumes</i>				
DESSERTS				
Baba au rhum brun, compotée exotique				
Omelette norvégienne maison rhum-raisins				
Bûche « Caramélia », crémeux noisette				
Bûche « Framboise, pistache, fleur d'oranger »				
Minestrone de fruits frais au basilic 🍷			1 €	
MONTANT TOTAL DES CONSIGNES SUR LES BOCAUX			🍷	
MONTANT TOTAL DE LA COMMANDE (CONSIGNES INCLUSES)				

🍷 Plat servi en bocal, soumis à une consigne de 1 €

Pour commander : remplir ce bon et le retourner par mail à lgm85@orange.fr

Traiteur Le Garde-Manger · Centre commercial Les Thyssalines, Olonne-sur-Mer · 02 51 23 96 62

