

# BON DE COMMANDE MENU REVEILLON 2023

A REMETTRE AVANT LE 17 DECEMBRE POUR NOËL ET AVANT LE 24 DECEMBRE POUR LE 31/12



NOM DU CLIENT :

PRENOM CLIENT :

N° TEL. CLIENT :

Mail DU CLIENT :

DATE DE RETRAIT :

HEURE DE SORTIE :

ACOMPTE A REGLER DE 30% :

SOLDE RESTANT


Commandes de Noël à retirer le 23/12 entre 10h et 18h45, merci de préciser la date et l'heure souhaitée dans les cases ci-dessus

Commandes de la St Sylvestre à retirer le 30/12 entre 10h et 18h45, merci de préciser la date et l'heure souhaitée dans les cases ci-dessus

PRODUITS	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	CONSIGNE BOCAL	PRIX TOTAL
MENU ENTREE PLAT DESSERT A 38€ PAR PERSONNE		38 €		
Lingot de Canard au Foie Gras, Pomme confite et Pain d'Epices Maison				
Emincé de Saumon Gravlax à la Betterave, Gel Citron et Crème d'Aneth				
Gambas Nantaises et Shiitakés au Miso façon Chawan Mushi			1 €	
Arancini de Langoustines du Guilvinec au Safran, Bisque réduite				
Cassolette de St Jacques aux Petits Légumes, Crème Echalote Acidulée au Gingembre* 290ml			1 €	
Lotte rôtie au Lard fumé et à l'Ail Noir, Crème Brûlée de Pommes de terre au Chaource et Légumes*			1 €	
Pavé de Maigre "Label Rouge" aux Salicornes et Citron Confit, Riso vénéré aux Légumes*			1 €	
Le Saumon Pané au Panko, Sauce Curry-Mango, Mousseline de Choux-fleurs colorés*			1 €	
Cassolette de St Jacques aux Petits Légumes, Crème Echalote Acidulée au Gingembre* 580ml			1 €	
Chapon de Pintade Fermier aux Châtaignes et Petits Légumes, Crème de Cèpes et Girolles				
Le Filet de Canette de Vendée grillé à la Plancha, Sauce Morilles à la Troussepinette				
Le Filet Mignon de Sanglier en Croûte de Pistache, sauce Aigre douce aux Griottes				
Le Pressé de Bœuf Braisé au Foie Gras, jus réduit au Poivre Long				
Gratin de Pommes de terre et Poêlée de Champignons persillés (INCLUS AVEC LES VIANDES)			1 €	
Le Rocher au Chocolat "El Paso" (Chocolat, Noix de Pécan, Café)				
Le Baba aux Parfums d'Ispahan, imbibé au Litchi et Compotée de Framboises*			1 €	
L'Ananas en Gelée de Menthe et Citron Vert, Mousse Fromage Blanc au Combawa *			1 €	
L'Omelette Norvégienne Maison au Rhum				
La Bûche Roulée Chocolat, Vanille, Praliné				
<b>MONTANT TOTAL DES CONSIGNES SUR LES BOCAUX</b>			1 €	
<b>MONTANT TOTAL DE LA COMMANDE (consignes incluses)</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