

## Origine

Nom .....

Prénom .....

Mail .....

Portable .....

Date de Retrait .....

### **Enlèvement des commandes au sein du restaurant entre 11h et 14h.**

#### **Ce volet contient 2 pages**

Si vous souhaitez commander pour deux dates, merci de Réaliser un bon de commande par date.

| Produit | Prix Pièce | Quantité |
|---------|------------|----------|
|---------|------------|----------|

|                                                           |     |  |
|-----------------------------------------------------------|-----|--|
| Plateau amuses bouches<br><b>L'Hivernal</b> 30 pièces     | 45€ |  |
| Plateau amuses bouches<br><b>Le Prestige</b> 30 pièces    | 45€ |  |
| Plateau mignardises <b>La<br/>Féerie sucrée</b> 30 pièces | 35€ |  |

|                                                                 |                                          |       |  |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------|--|
| <b>Foie Gras de canard<br/>IGP du Sud-Ouest au<br/>Cognac</b>   | 50g avec brioche<br>individuelle         | 9,50€ |  |
|                                                                 | 500g                                     | 65€   |  |
| <b>Foie Gras de canard<br/>IGP du Sud-Ouest à la<br/>Truffe</b> | 50g avec brioche<br>individuelle         | 12€   |  |
|                                                                 | 500g                                     | 75€   |  |
| <b>Truite fumée de<br/>l'Artois fumée au bois<br/>de hêtre</b>  | Portion 40g avec<br>brioche individuelle | 6€    |  |
|                                                                 | 500g                                     | 31€   |  |

| Produit                                                                               | Prix                                 | Quantité |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------|
| <b>Beurre Ail noir 100g</b>                                                           | 5€                                   |          |
| <b>Croque Truffe Melanosporum</b><br><b>Indiquer la quantité en</b><br><b>Grammes</b> | Prix suivant les cours               |          |
| <b>Caviar Sturia « Vintage »</b>                                                      | 30g: 75€<br>50g: 125€<br>100g: 249€  |          |
| <b>Caviar Beluga</b>                                                                  | 30g: 240€<br>50g: 400€<br>100g: 800€ |          |

| Produit                                   | Prix | Quantité |
|-------------------------------------------|------|----------|
| <b>Carpaccio de St Jacques</b>            | 9€   |          |
| <b>Coquille St Jacques, poireaux</b>      | 10€  |          |
| <b>Croque Langoustines</b>                | 12€  |          |
| <b>Croque Ris de Veau</b>                 | 12€  |          |
| <b>Suprême de Pintade</b>                 | 13€  |          |
| <b>Gratin dauphinois (la part)</b>        | 4€   |          |
| <b>Gratin dauphinois Truffé (la part)</b> | 5€   |          |
| <b>Makis de Poireaux</b>                  | 4€   |          |
| <b>Sauce Morilles 100g</b>                | 3€   |          |
| <b>Tarte au sucre (6/8 parts)</b>         | 12€  |          |
| <b>Guimauves vanille bourbon 100g</b>     | 6€   |          |
| <b>Brioche pur beurre 400g</b>            | 8€   |          |
| <b>Pâtes de Fruits 250g</b>               | 12€  |          |