

NOM PARTICULIER OU ENTREPRISE

TÉLÉPHONE

DATE RETRAIT

HEURE RETRAIT

ADRESSE FACTURE -pour entreprise uniquement-

ENTRÉES

QTÉ

Arlequin de Pintade aux Ris de Veau, Chutney d'Abricots Confits au Miel

Finger Sandwich de Pastèque au Curry de Crevettes & Petite Salade Craquante

Croustade de Saumon Gravlax sur Doux Crémeux aux Graines de Moutarde & Mesclun du Jour

Cheesecake de Chèvre Frais & Crumble de Parmesan sur Velours de Poivrons Doux

Poke Bowl Végétal & Sauce Soja à l'Huile de Sésame → riz parfumé, avocat, concombre, tomate cerise, mangue...

PLATS -préparés pour réchauffage en micro ondes-

Saint Jacques Juste Planchées & son Caviar de Moules Bouchot

Filet de Bœuf Grillé & sa Crème du Jour

Pâtes "Sorrisi" sur Velouté de Parmigiano & Huile d'Olive

Carré d'Agneau Rôti en Beurre d'Ail & Persil

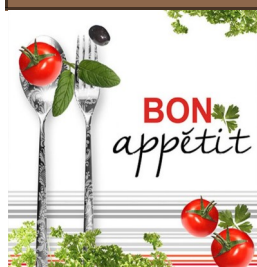
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage/nous consulter svp-

DESSERTS

Crème Brûlée aux Abricots & Nectarines Caramélisées

Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & son Velours Vanillé

Sablé Croquant de Framboises sur Sa Mousseline aux Pistaches



AUTRE / OBSERVATION / SUPPLÉMENT

RÉCAPITULATIF COMMANDE

TOTAL

→ menus à 22 € ttc/pers

→ suppléments -détails ci-contre-

TOTAL TTC