

NOM	TÉLÉPHONE	DATE & HEURE DE RETRAIT
-----	-----------	-------------------------

ENTRÉES	QTÉ
---------	-----

Royal d'Avocat & Minestrone de Concombre, Crumble d'Aneth à la Fleur de Sel de Guérande	
Sablé Fin de Boudin Noir sur Condiments de Noix & Pommes Granny Smith, Chutney d'Oignons	
Blanquette de Cuisses de Grenouilles désossées & Escargots de Bourgogne, Beurre d'Ail des Ours	
Chiffonnade de Saumon Gravlax sur Crèmeux Courgette & Basilic Frais, Blinis à la Pistache	
Terrine Printanière de Poulet Fermier & Légumes Croquants, Béarnaise Frappée aux Fines Herbes	

PLATS
-------

Émincé de Langue de Bœuf en Jus de Madère à l'Ancienne
Saint Jacques Juste Planchées sur Beurre de Crustacés Finement Infusé
Agneau de Pâques en Contre-Filet & son Émulsion d'Ail Confité
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage-

DESSERTS
----------

Tiramisu de Pommes Cidrées & Rôties au Beurre Salé
Crème Brûlée aux Poires Pochées & Poudre de Pralines Roses
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats, Crème Anglaise
Savarin de Fraises Premium, Crème Mousseline Vanillée & Petit Sirop Anisé



AUTRE / OBSERVATION	RÉCAPITULATIF COMMANDE	TOTAL
	→ menus à 24 € ttc/pers	
	→ suppléments -détails ci-contre-	
	Total ttc	