



A l'approche des fêtes, nous vous proposons de réchauffer vos papilles avec notre **saumon fumé maison** et **nos bûches de Noël** et notre **Menu de Fêtes**

BON DE COMMANDE

Nom, prénom _____
 Adresse _____
 CP - Ville _____
 Téléphone _____ Adresse mail _____

Commandez en ligne
 rapide et pratique
cuisinercreerdeguster@gmail.com

SAUMON FUMÉ : Afin de vous proposer un produit de qualité, nous travaillons exclusivement à partir de saumons frais d'Ecosse, salés au sel de Guérande puis fumés artisanalement au bois de hêtre.

BÛCHES DE NOËL : Pour vous régaler, rien de mieux qu'une bûche de Noël artisanale. Entre tendre régression chocolatée et fraîcheur exotique, nos bûches sont aussi gourmandes qu'esthétiques pour ravir tous les palais.

Saumon fumé	Quantité	P.U TTC	Prix total TTC
Plaquette 250gr		20,00 €	
Plaquette 500gr		38,00 €	
Plaquette 1kg		75,00 €	
Bûche			
Chocolat 64%, infusion vanille insert tonka, biscuit fondant chocolat		45,00 €	
Marron mandarine, biscuit crumble, croquant blanc		45,00 €	
Praliné yuzu, biscuit crumble, croquant feuillantine		45,00 €	
Exotique coco, biscuit amande, croquant blanc		45,00 €	
Total TTC			

MENU DE FÊTES (50,00€ par personne) - A choisir au choix une entrée, un plat et un dessert.

Menu de Fêtes	Quantité	P.U. TTC	Prix total TTC
Entrée : Saumon fumé artisanal label rouge et son beurre Maison Bordier			
<i>ou</i> : Foie gras rôti, pain d'épice médaillé d'or 2017, chutney de fruits			
Plat : Suprême de pintade, poêlée forestière, sauce foie gras			
<i>ou</i> : Papillote de la mer (lotte, saumon, langoustine, moule, encornet) accompagnée de son beurre blanc			
Dessert : Entremet Chocolat 64%, infusion vanille insert tonka, biscuit fondant chocolat			
<i>ou</i> : Entremet Marron mandarine, biscuit crumble, croquant blanc			
Nombre de menus		50,00 €	
Total TTC			

Retrait des colis dans nos locaux à Villiers Saint Frédéric
 Règlement en espèces avec l'appoint ou par chèque à l'ordre de CCD.

