

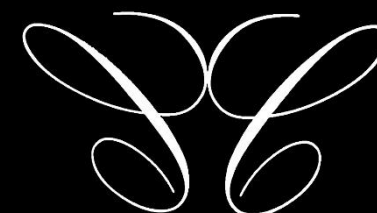
# Bon de commande

Retour avant le 22/12/2020

Nom et Prénom :

Adresse :

Téléphone & Mail :



Cuisiner Créer Déguster

Inviter chez soi n'a jamais été aussi simple

<i>Saumon fumé maison au bois de hêtre (Ecoissais Label Rouge)</i>	<i>Qté</i>	<i>Prix Unit.</i>	<i>Total TTC</i>
<i>Plaquette de 250 gr</i>		25,00 €	
<i>Plaquette de 500 gr</i>		45,00 €	
	<b>TOTAL TTC</b>		

<i>Bûches - 10 personnes</i>	<i>Qté</i>	<i>Prix Unit.</i>	<i>Total TTC</i>
<i>Bûche noisette et citron, biscuit amande, chocolat blanc</i>		50,00 €	
<i>Bûche poire et vanille, aneth, biscuit agrumes</i>		50,00 €	
	<b>TOTAL TTC</b>		

<b>Menu de fêtes</b>		<b>Qté</b>	<b>Prix Unit.</b>	<b>Total TTC</b>
<b>Apéritif cocktail</b>	Tartare de bœuf, balsamique truffe blanche		8,00 €	
	Foie gras, framboise			
	Noix de Saint-Jacques marinées au poivre Sishuan vert			
	Radis noir marinés, crème d'ail, fleurs de bleuet			
<b>Entrées (à choisir)</b>	Terrine de foie gras, compotée de clémentine, fruit d'orchidée, brioche dorée		39,00 €	
	Tartare de saumon en duo, gelée végétale, crèmeux cardamome			
<b>Plats (à choisir)</b>	Ballotine de volaille basse température farçie girole-châtaigne, courge spagettis rôtis, jus corsé			
	Lotte marinée, betterave Chioggia, vanille, panais rôti, sauce champagne			
<b>Desserts (à choisir)</b>	Entremet noisette citron, biscuit amande, chocolat blanc			
	Entremet poire, aneth, vanille, biscuit agrumes			
<b>Fromages</b>	Brie de Meaux, comté 16 mois, Chèvre Saint Maure De Touraine + mesclun vinaigrette truffe blanche		5,50 €	
<b>Mignardises</b>	Macaron		6,00 €	
	Croque chocolat noisette			
	Marron glacé			
<b>Merci et à bientôt chez Cuisiner Créer Déguster !</b>		<b>TOTAL TTC</b>		