

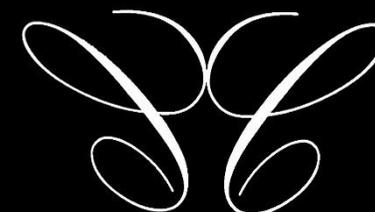
Bon de commande

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 €	
	TOTAL TTC		

<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 €	
	TOTAL TTC		

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