

Bon de commande

Nom :

Tél :

Email :

Les entrées

<i>Foie gras nature</i> 12€ / 100g	12 € / portion x..... =.....€
<i>Foie gras truffe</i> 17€ / 100g	17 € / portion x..... =.....€
<i>Magret de canard fermier fumé</i> 6€ / 100g	6 € / portion x..... =.....€
<i>Saumon de Bomlo fumé</i> 7€ / 100g	7 € / portion x..... =.....€
<i>Flétan blanc de Bomlo fumé</i> 9€ / 100g	9 € / portion x..... =.....€
<i>Escargots au beurre monté au bouillon de bœuf</i> (en coquilles) 1,30€ / pièce	1,30 € x..... =.....€
<i>Saint-Jacques en croûte feuilletée</i> 12€	12 € x..... =.....€
<i>Terrine de Saint-Jacques individuelle</i> 9€	9 € x..... =.....€

Poissons / viandes

<i>Sandre soufflé d'une mousseline à l'Avruga</i> <i>sauce au Riesling</i>	19 € x =.....€
<i>Ragoût de la mer au safran d'Alsace</i> (selon arrivage minimum 4 sortes de poissons et crustacés)	19 € x..... =.....€
<i>Filet de bœuf Wellington et son jus de veau</i>	19 € x..... =.....€
<i>Ballotine de poularde (Label Rouge) farcie au foie gras</i> <i>sauce morilles au vin jaune</i>	19 € x..... =.....€

Bon de commande

Champagnes

Champagne JOFFREY Fusion (Rosé) 30 € x = €
30 € la bouteille

Champagne JOFFREY L'Intemporal 28 € x = €
28 € la bouteille

Total €

Garnitures

Mousseline de pommes de terre et légumes d'hiver 3 € x = €

Mousseline de pommes de terre à la truffe
et légumes d'hiver 4 € x = €

Riz au safran d'Alsace et légumes d'hiver 3 € x = €

Le fromage

Brie farcie à la truffe 6 € x = €
80g / portion

Les desserts individuels

La buchette vanille / chocolat 6 € x = €

La torche au marron 6 € x = €

Bon de commande

Les bûches

	4 personnes	6 personnes
<i>L'exotique</i> <i>Coco-passion</i>	16 € x = €	24 € x = €
<i>La châtaigne</i> <i>Marron-cassis-gianduja</i>	16 € x = €	24 € x = €
<i>La chocolat</i> <i>3 chocolats-biscuit cacao</i>	16 € x = €	24 € x = €
	TOTAL :€€