

Votre Nom et Prénom :

Votre Téléphone :

Date et heure de retrait :

Désignation	Quantité en kg	Prix unitaire HT	Prix unitaire ttc	Tva	Total HT	Total TTC
Foie gras au kilo et confiture de tomates vertes		81,82 €	90,00 €	10%	- €	- €
Saumon fumé kilo et crème épaisse au raifort		43,64 €	48,00 €	10%	- €	- €
Rillettes de canard au foie gras et ketchup à la betterave		42,73 €	47,00 €	10%	- €	- €
Toast brioché au foie gras (+0,50€)		2,70 €	3,00 €			
Mini burger "The Noisette" (+1,50€)		3,15 €	3,50 €			
Blinis saumon fumé, fromage frais et radis		1,80 €	2,00 €			
Verrine crevette au gingembre et crème de cèpes		1,08 €	1,20 €			
Taost œuf de caille		1,08 €	1,20 €			
Mini bagel paysan (mignon de porc fumé, rigotte de Condrieu)		1,80 €	2,00 €			
Navette cabillaud et mayonnaise à l'ail		1,80 €	2,00 €			
Toast beurre de roquefort et bressaola		1,08 €	1,20 €			
	0	#DIV/0!	#DIV/0!	10%	#DIV/0!	#DIV/0!
Nb Personnes				10%	#DIV/0!	#DIV/0!
total	0					
<b>Menu de fête 2018</b>						
		<b>1 entrée + 1 plat</b>			<b>1 entrée + 2 plats</b>	
<b>Entrée :</b>						
Burger au foie gras, chutney aux poires, laitue, ketchup à la betterave, cheddar						
Salade de tagliatelles à l'encre de seiche de chez Cornand au homard, tomates confites et basilic						
<b>Total Entrée</b>	0				-	
<b>Plat :</b>						
Cassiolette de Saint Jacques, fruits de mer, safran et petits légumes						
Fricassée de lotte et bisque de homard, flan de courge butternut						
Fricassée de chapon fermier aux morilles, flan aux morilles						
Pavé de veau, tranche de foie gras poêlé, jus à la sauge, flan d'épinards et comté.						
<b>Total Plat</b>	0				-	
<b>Accompagnement au choix :</b>						
Gratin de pommes de terre						
Risotto						
Nb Personnes	0				-	
	Total TTC	Tva 10%			Total TTC	Tva 10%
<b>Total menu</b>	- €	- €			- €	- €
<b>Total général TTC</b>					- €	Dont Tva - €

