

Le Cadeau Gourmand, vous donne la possibilité d'offrir à un de vos proches, un repas de qualité, pour la date de son choix.

La démarche est simple, vous sélectionnez un des quatre produits que nous avons élaborés pour vous, le nombre de personnes que vous souhaitez inviter.

(il sera toujours possible aux bénéficiaires de votre généreux cadeau de se faire accompagner par des amis, dans ce cas juste les prestations supplémentaires leur seront facturées).

En remplissant le bon de commande ci-joint, stipulez bien les coordonnées du bénéficiaire du cadeau gourmand.

Joignez votre règlement, dès réception de celui-ci nous vous ferons parvenir par courrier, le bon d'échange

« Cadeau Gourmand »

personnalisé au nom de vos invités.

Il vous restera à leur offrir.

Ils n'auront plus qu'à réserver la date de leur choix (sous réserve de place disponible).

Pour bénéficier de ce présent que nous aurons plaisir à rendre inoubliable.

Si Vous souhaitez que nous envoyons le cadeaux gourmand directement à son bénéficiaire merci de le préciser.

Nous avons le plaisir, de vous proposer quatre prestations, dans le cadre des Cadeaux Gourmands.

Le Savoureux : Exemple de menu :
 Mise en Bouche Maison
 Euf Poché au Foie Gras sur Pain Perdu Brioché
 Intermède Fraîcheur
 Couscous de Poisson à l'Anis Étoilé
 Triolet de Fromages
 Dessert Choisi dans la Carte des Desserts
 Eau plate ou pétillante

Cocktail Maison
 Menu Gourmet
 (menu à choix en 4 services)
 Sélection du Sommelier
 Association Mets et Vins
 Café Sélection Richard.

Le Délicieux : Exemple de menu :
 Mise en Bouche Maison
 Saumon Mariné à la Fleur de Bière
 Intermède Fraîcheur
 Canons de Filet d'Agneau Rôtis
 Triolet de Fromages
 Dessert Choisi dans la Carte des Desserts
 Eau plate ou pétillante

Cocktail Maison
 Menu Gastronomique
 (menu à choix en 4 services)
 Sélection du Sommelier
 Association Mets et Vins
 Café Grands Crus.

Le Succulent : Exemple de menu :
 Mise en Bouche Maison
 Foie Gras de Canard et son Chutney
 Noix de St Jacques sur Pain Grillé à la Moelle
 Intermède Fraîcheur
 Ris de Veau au jus de Thym et Olives Noires
 Triolet de Fromages
 Assiette Gourmande de Desserts
 Eau plate ou pétillante

La Coupe de Champagne
 Menu Apicius
 (menu dégustation en 5 services)
 Sélection du Sommelier
 Association Mets et Vins
 Café Grands Crus.

Le Sensation : Exemple de menu :
 Mise en Bouche Maison
 Escalope de Foie Gras Poêlée Confit de Balsamique
 Bar Sauvage sur Fondue de Poireaux aux Agrumes
 Intermède Fraîcheur
 Pavé de Bœuf au Chinon et à la Moelle
 Triolet de Fromages
 Assiette Gourmande de Desserts
 Eau plate ou pétillante

Repas au Champagne
 Menu Apicius
 (menu dégustation en 5 services)
 Café Grands Crus.

Bon de Commande de « Cadeaux Gourmands »

Votre nom: _____

Votre prénom: _____

Votre adresse : _____

Code postal: _____ Ville: _____

Tel : _____ Envoyer ici Cocher

E-mail : _____

Nom du bénéficiaire: _____

Prénom du bénéficiaire: _____

Adresse : _____

Code postal: _____ Ville: _____

Tel : _____ Envoyer ici Cocher

E-mail : _____

Prestation choisie	Prix par personne	Nombre	Total
Le Savoureux	50 euros	_____	_____
Le Délicieux	62 euros	_____	_____
Le Succulent	78 euros	_____	_____
Le Sensation	100 euros	_____	_____

Mode de règlement : _____

Bon de commande à renvoyer à :
RESTAURANT AUX TROIS PASTOUREAUX

31 rue André Gillet
 28200 CHATEAUDUN
 www.aux-trois-pastoureaux.fr

E mail :
 reservation@aux-trois-pastoureaux.fr