

RESTAURANT AUX TROIS PASTOUREAUX

Bon de Commande Menu à Emporter

Pour Commander il vous suffit de remplir le formulaire ci-dessous.
Vous pouvez nous déposer votre commande,
ou nous l'envoyer par courrier accompagnée de votre règlement.

Nom :

Adresse :

Ville :

Code Postal :

Téléphone :

E-mail :

Date de votre repas :

Nombre de Convives :

Date d'enlèvement de votre commande :

Heure d'enlèvement de votre commande :

Montant de votre commande : **Menu à 38,00 € X** =

Mode de Règlement :

**Et maintenant laissez nous faire,
et profitez de la fête.**

Renseignements : 02.37.45.74.40.
ou contact@aux-trois-pastoureaux.fr

*Nous vous proposons pour vos repas
Chaque semaine un menu de nos spécialités
que vous pourrez déguster à domicile
(ce menu est disponible uniquement sur commande)
il est bon de prévoir de passer commande 2 jours avant la date
choisie, pour s'assurer de la disponibilité des produits.
n'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement*

Menu semaine du 4 au 7 mars 2021

Pour remise en température four ventilé à 120°C préchauffé

Menu Découverte

Assortiment de Petits Fours (4 par personne)

5mn sur la plaque du four

*Mise en Bouche « Velouté de Légumes Racines »
à chauffée au bain-marie, ajouter les croûtons au dernier moment*

Terrine du Chef et son Chutney, et Pickles

Tiédir les Toasts

Araignée de Veau à la Poêle, Jus Corsé

Légumes Anciens et Menues Feuilles

20-25 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie

Paris-Brest à ma Façon

à garder au frais et à sortir 5 mn avant de servir

Mignardises

à garder au frais mais pas au frigo de 16°C à 18°C

*Nous pouvons vous proposer d'accompagner votre repas
d'une sélection de notre cave.*

RESTAURANT AUX TROIS PASTOUREAUX

Bon de Commande Menu à Emporter

Pour Commander il vous suffit de remplir le formulaire ci-dessous.
Vous pouvez nous déposer votre commande,
ou nous l'envoyer par courrier accompagnée de votre règlement.

Nom :

Adresse :

Ville :

Code Postal :

Téléphone :

E-mail :

Date de votre repas :

Nombre de Convives :

Date d'enlèvement de votre commande :

Heure d'enlèvement de votre commande :

Montant de votre commande : **Menu à 38,00 € X** =

Mode de Règlement :

**Et maintenant laissez nous faire,
et profitez de la fête.**

Renseignements : 02.37.45.74.40.
ou contact@aux-trois-pastoureaux.fr

*Nous vous proposons pour vos repas
Chaque semaine un menu de nos spécialités
que vous pourrez déguster à domicile
(ce menu est disponible uniquement sur commande)
il est bon de prévoir de passer commande 2 jours avant la date
choisie, pour s'assurer de la disponibilité des produits.
n'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement*

Menu semaine du 18 au 24 mars 2021

Pour remise en température four ventilé à 120°C préchauffé

Menu Découverte

Assortiment d'Amuses Bouches (4 par personne)

5mn sur la plaque du four

Mise en Bouche « Carpaccio de St Jacques »

à servir frais

Tartelette Végétale et Pickles à la Fleur d'Hibiscus

à servir à température ambiante

Grenadin de Filet de Veau Rôti, au Beurre de Cresson

Légumes Anciens et Menues Feuilles, et Champignons

20-25 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie

Saint Honoré à ma Façon

à garder au frais et à sortir 5 mn avant de servir

Mignardises

à garder au frais mais pas au frigo de 16°C à 18°C

*Nous pouvons vous proposer d'accompagner votre repas
d'une sélection de notre cave.*

RESTAURANT AUX TROIS PASTOUREAUX

Bon de Commande Menu à Emporter

Pour Commander il vous suffit de remplir le formulaire ci-dessous.
Vous pouvez nous déposer votre commande,
ou nous l'envoyer par courrier accompagnée de votre règlement.

Nom :

Adresse :

Ville :

Code Postal :

Téléphone :

E-mail :

Date de votre repas :

Nombre de Convives :

Date d'enlèvement de votre commande :

Heure d'enlèvement de votre commande :

Montant de votre commande : **Menu à 38,00 €** X =

Mode de Règlement :

**Et maintenant laissez nous faire,
et profitez de la fête.**

Renseignements : 02.37.45.74.40.
ou contact@aux-trois-pastoureaux.fr

*Nous vous proposons pour vos repas
Chaque semaine un menu de nos spécialités
que vous pourrez déguster à domicile
(ce menu est disponible uniquement sur commande)
il est bon de prévoir de passer commande 2 jours avant la date
choisie, pour s'assurer de la disponibilité des produits.
n'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement*

Menu semaine du 25 au 31 mars 2021

Pour remise en température four ventilé à 120°C préchauffé

Menu Découverte

Assortiment de Petits Fours (4 par personne)

5mn sur la plaque du four

Mise en Bouche «Panacotta de chèvre »

à servir Frais

Guacamole de Pois Maraîcher, Légumes Croquants

Vinaigrette de raifort

à servir Frais

Pavé de Skrei sur Pot au Feu de Légumes

et Beurre d'Huîtres au Basilic

25 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie

Pavlova aux Fruits Exotiques

à garder au frais avant de servir

Mignardises

à garder au frais mais pas au frigo de 16°C à 18°C

*Nous pouvons vous proposer d'accompagner votre repas
d'une sélection de notre cave.*