

# 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](mailto: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 6 au 12 Mai 2021***

***Pour remise en température four ventilé à 120°C préchauffé***

### ***Menu Découverte***

\*\*\*\*\*

*Assortiment d'Amuses Bouches (4 par personne)  
à servir frais*

\*\*\*\*\*

### *Mise en Bouche*

*«Bavarois de Légumes Anciens aux petits Légumes»  
à servir frais*

\*\*\*\*\*

*Tartine de Maquereau en Escabèche et Choux- Fleur  
Pickles Maison et Crème à l'Aneth  
à servir Frais*

\*\*\*\*\*

*Belle Cote de Cochon pour Deux Personnes Rôtie, au Piment d'Espelette  
Poêlée de Champignons, Polenta Grillé, Flan de Légumes  
25-30 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie*

\*\*\*\*\*

*Tarte Sablée Amande au Citron, Meringuée  
à garder au frais et à sortir 10 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](mailto: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 13 au 19 Mai 2021**

**Pour remise en température four ventilé à 120°C préchauffé**

### **Menu Découverte**

\*\*\*\*\*

*Assortiment d'Amuses Bouches (4 par personne)  
à servir frais*

\*\*\*\*\*

*Mise en Bouche*

*«Bavarois de Légumes Racines Crème Montée à l'Ail des Ours»  
à servir frais*

\*\*\*\*\*

*Pressé de Raie et Poireaux au Vinaigre de Framboise  
Sauce Corailline*

*à servir Frais*

\*\*\*\*\*

*Palerons de Veau Cuit à Basse Température Crème de Shii-Také,  
Polenta Crémeuse, Tomate Infusée à L'Estragon, Flan de Légumes  
20-25 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie*

\*\*\*\*\*

*Dacquoise Amande Noisette Pistache,  
Crème Légère Vanille aux Fraises et Coulis de Fruits Rouges  
à garder au Frais et à sortir 10 mn avant de servir*

\*\*\*\*\*

*Mignardises*

*à garder au frais de 16°C à 18°C*

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