

# 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 à Emporter du 1 au 7 Juillet 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 « Bavaois Basilic et Salpicon de Légumes »  
à servir frais, ajouter le toast au dernier moment*

\*\*\*\*\*

*Tartelette Végétale et Pickles à la Fleur d'Hibiscus  
à servir à température ambiante*

\*\*\*\*\*

*Pavé de Merlu de Ligne Doré au Beurre Printanière de Légumes  
Sauce à l'Infusion de Poivre Tchuli  
20-25 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie*

\*\*\*\*\*

*Vacherin Fraise Menthe et son Coulis de Fruits Rouges  
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](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 8 au 14 Juillet 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 « Bavaoïs Basilic et Salpicon de Légumes »  
à servir frais, ajouter le toast au dernier moment*

\*\*\*\*\*

*Gravlax de Saumon Mousse de Légumes Racine et Huile de Basilic  
à servir frais avec pains grillés tiédis*

\*\*\*\*\*

*Magret de Canard Rôti Sauce Bigarade*

*Embeurré de Chou, Polenta Grillée et Champignons du Moment  
15-20 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie*

\*\*\*\*\*

*Fraisilia aux fruits de la Passion et son Coulis de Fruits Rouges  
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.*