

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 12 au 18 Août 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 «Panacotta de chèvre et Concassé de tomate »
à servir Frais*

*Mosaïque de Légumes au Basilic et Jambon Cru à la Vinaigrette Balsamique
à servir Frais*

*Pavé de Cabillaud et Pot au Feu de Légumes Nouveaux
à l'Émulsion Provençale
20 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie*

*Dacquoise au Chocolat Giandujà et sa Crème Anglaise
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.*

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 du 19 au 25 Août 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 « Opus de Chèvre frais aux Petits Légumes »
à servir frais**

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

**Grenadin de Filet de Veau et son Jus Corsé
Champignons du Moment et Polenta Grillée
20-25 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie**

**Vacherin Fraises Menthe et son Coulis de Fruits Rouges
à garder au congélateur 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.*