

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 :

Menu Choisi : 42,00 € X OU 55,00 € X.....

A la Carte :

Montant de votre commande :

Mode de Règlement :

Date de votre repas :

Nombre de Convives :

Date d'enlèvement de votre commande :

Heure d'enlèvement de votre commande :

**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 de Fêtes
plusieurs menus de nos spécialités
que vous pourrez déguster à domicile*

(ces menus sont disponibles uniquement sur commande)

il est bon de prévoir de passer commande 5 jours avant la date choisie,

Dans la limite de disponibilité des produits.

Menu du Réveillon de la Saint Sylvestre 31 Décembre 2020

proposition pour établir un choix identique pour l'ensemble des convives

(entrée, viande, dessert) 42,00 €

ou (entrée, poisson, viande, dessert) 55,00 €

Pour remise en température four ventilé à 120°C préchauffé (temps)

Assortiment d'Amuses Bouches (4 par personne)

5mn sur plaque du four

Mise en Bouche

la Part à la Carte

Noix de Saint-Jacques sur Pain Grillé à la Moelle, Crème d'Échalotes

14,00 € X

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

ou

Foie Gras de Canard Fait Maison et son Chutney Betterave Cassis Gingembre

14,00 € X

Médailillon de Lotte au Coulis de Langoustines, Riz Safrané

18,00 € X

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

ou

Magret de Canard aux Choux Sauce Bigarade

Duxelles de Champignons, Flan de Céleri

17,00 € X

25-30 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

6,00 € X

ou

Assortiment de Petits Fours Frais

8,00 € X

Mignardises

Pain Maison

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 :

Menu Choisi : 42,00 € X OU 55,00 € X.....

A la Carte :

Montant de votre commande :

Mode de Règlement :

Date de votre repas :

Nombre de Convives :

Date d'enlèvement de votre commande :

Heure d'enlèvement de votre commande :

**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 de Fêtes
plusieurs menus de nos spécialités
que vous pourrez déguster à domicile*

(ces menus sont disponibles uniquement sur commande)

il est bon de prévoir de passer commande 5 jours avant la date choisie,

Dans la limite de disponibilité des produits

Menu du Jour de L'an, le 1 Janvier 2021

proposition pour établir un choix identique pour l'ensemble des convives

(entrée, viande, dessert) 42,00 €

ou (entrée, poisson, viande, dessert) 55,00 €

Pour remise en température four ventilé à 120°C préchauffé

Assortiment d'Amuses Bouches (4 par personne)

5mn sur plaque du four

Mise en Bouche

la Part à la Carte

Cassolette de Veau en Croûte (ris de veau, quenelle, cervelle, champignons)

14,00 € X

20-25 mn dans le four pour le plat cuit à 180°C

ou

Foie Gras de Canard Fait Maison et son Chutney Betterave Cassis Gingembre

14,00 € X

Pot au Feu de la Mer et ses Légumes au Beurre d'Huîtres et Basilic

20,00 € X

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

ou

Magret de Canard aux Choux Sauce Bigarade

17,00 € X

Duxelles de Champignons, Flan de Céleri

25-30 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie

Dacquoise au Chocolat et sa Crème Anglaise

6,00 € X

ou

Assortiment de Petits Fours Frais

8,00 € X

Mignardises

Pain Maison