

Bon de Commande

Pour Commander il vous suffit de choisir le ou les plats que vous souhaitez déguster, en indiquant la quantité désirée et 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 :

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

RESTAURANT AUX TROIS PASTOUREAUX

Carte de Plats à Emporter

*Fêtes de Fin d'Année
2017-2018*

*Nous vous proposons pour vos repas
un choix de nos spécialités*

que vous pourrez déguster à domicile

(ces plats seront disponibles uniquement sur commande)
il est bon de prévoir de passer commande 3 à 5 jours avant la date
choisi, pour s'assurer de la disponibilité des produits.
n'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement

Menu Passion 36,00 €

Assortiment de Petits Fours Apéritif (4 par personne)

Mise en Bouche

Gravlax de Saumon , Crème à l'Aneth

Magret de Canard au Vinaigre de Cidre et Miel de Beauce

Bûche de Noël Selon votre Goût (voir carte)

Mignardises

*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_*_**

Menu Sensation 49,00 €

Assortiment de Petits Fours Apéritif (4 par personne)

Mise en Bouche

Foie Gras de Canard Fait Maison et son Chutney Pomme Passion

Cassolette du Pêcheur au Coulis de Langoustines

Morceau Choisi de Venaison Sauce Grand Veneur

Bûche de Noël Selon votre Goût (voir carte)

Mignardises

Les Menus sont servis pour un minimum de 2 personnes

Nos Entrées

	prix	quantité	total
<i>Foie Gras de Canard Fait Maison et son Chutney Pomme Passion</i>	13,00 €		la part.....
<i>Gravlax de Saumon ; Crème à l'Aneth,</i>	11,50 €		la part.....
<i>Saint-Jacques sur Polenta au Beurre de Corail, Crème, d'échalotes</i>	12,50 €		la part.....
<i>Vol au Vent " ris de veau, quenelles;cervelle ; champignons »</i>	18,50 €		la part.....

Nos Poissons

	prix	quantité	total
<i>Pavé de Cabillaud, Poireaux à la Cardamome, Beurre d'Agrumes</i>	14,00 €		la part.....
<i>Dorade Sébaste Grillée, Couscous de Légumes à l'Anis Étoile</i>	13,50 €		la part.....
<i>Cassolette du Pêcheur au Coulis de Langoustines</i>	15,50 €		la part.....
<i>Pot au Feu de la Mer au Beurre d'Huîtres et Basilic</i>	22,50 €		la part.....

Nos Viandes

	prix	quantité	total
<i>Magret de Canard au Vinaigre de Cidre et Miel de Beauce</i>	13,50 €		la part.....
<i>Selle d'Agneau aux Baies de Cassis</i>	16,50 €		la part.....
<i>Palet de Veau, Jus Corsé et ses Garnitures</i>	15,50 €		la part.....
<i>Morceau Choisi de Venaison Sauce Grand Veneur</i>	16,50 €		la part.....

Nos Desserts

	prix	quantité	total
<i>Bûche de Noël aux Marrons et sa Crème Anglaise</i>	6,00 €		la part.....
<i>Bûche de Noël au Chocolat et sa Crème Anglaise</i>	5,80 €		la part.....
<i>Omelette Norvégienne (mini 6 pers)</i>	5,80 €		la part.....
<i>Plateau de 24 Petits Fours Salés</i>	23,50 €		pièce.....
<i>Plateau de 24 Mignardises Sucrées</i>	22,00 €		pièce.....

Cette Carte peut varier en fonction de la disponibilité des produits