

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
2018-2019*

*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 38,00 €

Assortiment de Petits Fours Apéritif (4 par personne)

Mise en Bouche

Gravlax de Saumon , Crème à l’Aneth

Farcie de Pintade Forestière, Sauce foie Gras

Bûche de Noël Selon votre Goût (voir carte)

Mignardises

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

Menu Sensation 50,00 €

Assortiment de Petits Fours Apéritif (4 par personne)

Mise en Bouche

Foie Gras de Canard Fait Maison et son Chutney Pomme Passion

Pavé de Merlu, Poireaux à la Cardamome au beurre d’Agrumes

Palet de Veau au Vin de Banyuls

Bûche de Noël Selon votre Goût (voir carte)

Mignardises

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 Merlu, Poireaux à la Cardamome, Beurre d’Agrumes</i>	14,00 €	la part.....	
<i>Dorade Sébaste Grillée,Purée à l’Huile d’Olive à l’Anis Étoile</i>	13,50 €	la part.....	
<i>Médaille de Lotte au Coulis de Langoustines</i>	16,50 €	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>Poitrine de Canette au Confit de Vinaigre Balsamique</i>	13,50 €	la part.....	
<i>Farcie de Pintade Forestière Sauce Foie Gras</i>	14,00 €	la part.....	
<i>Palet de Veau au Vin de Banyuls et ses Garnitures</i>	15,50 €	la part.....	
<i>Morceau Choisi de Venaison Sauce Poivrade</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>	24,50 €	pièce.....	
<i>Plateau de 24 Mignardises Sucrées</i>	22,00 €	pièce.....	

Les Menus sont servis pour un minimum de 2 personnes

Cette Carte peut varier en fonction de la disponibilité des produits