

Bon de commande

Nom : Prénom :

Adresse :

Pour le : / / Tel :

Plats	Quantité	Prix unitaire	Total

Total commande :

Acompte :



Le Restaurant du Château

Carte Traiteur

Fêtes 2017

2120 rte de St Sernin

71200 St Sernin du bois

03.85.78.28.42

<http://www.le-restaurant-du-chateau-st-sernin-du-bois.com/>

Idees Cadeaux

Panier Gourmand 25€

1 bouteille de Macon Chaintré blanc, 125g de terrine de gibier Lucullus,
125g de chocolats

Panier Gourmand 35€

1 bouteille de Macon Chaintré blanc, 125 g de Saumon fumé maison
125g de Terrine de Gibier Lucullus, 125g de chocolats

Panier Gourmand 47€

1 bouteille de Crémant de Bourgogne, 125g de Foie gras de canard maison
125g de Saumon fumé maison, 125g de chocolats

Panier Gourmand 60€

1 bouteille de Crémant de Bourgogne, 125g de Foie gras de canard maison
125g de Saumon fumé maison, 125g de Saumon gravelax, 125g de chocolats

Panier à garnir soi-même*

	Foie gras:	Saumon Fumé	Saumon Gravelax		
125g →	18€13	10€63	10€63		
250g →	36€25	21€25	21€25		
500g →	72€50	42€50	42€50		
1kg →	145€	85€	85€		
Chocolats Maison		125g	250g	500g	1kg
		6€30	12€50	25€	50€

* Coût du panier à ajouter 2€50

Quand et Comment commander

Quand :

Les dates limites pour déposer vos commandes sont :

- pour Noël, le 16 décembre 2017
- Pour Nouvel An , le 24 décembre 2017

Comment :

Notez vos coordonnées et votre commande sur la page ci-après.

Toute commande sera validée si elle est accompagnée d'un acompte de 30% de la commande.

Retrait :

Pour retirer vos commandes :

- Pour Noël, le 24 décembre de 11H à 15H
le 25 décembre de 10H à 11H30
- Pour Nouvel An , le 31 décembre de 11H à 15H
le 1er janvier de 11H à 12H00

Les Desserts

Fondant au chocolat pur origine	5€00
Lingot chocolat blanc pain épices, spiral cassis	5€00
Entremet chocolat noir, feuilletine praliné	5€50
Meringué citron basilique	4€50
Sablé breton, compoté de pomme à la cannelle	4€50

Les Chocolats

Chocolats fabriqués par nos soins

125g	6€30
250g	12€50
500g	25€
Kg	50€

Les Entrées

Le Saumon Maison

Fumé, désarêté, salé, tranché par nos soins

ou	Gravelax, saumon mariné à sec par nos soins		
La portion de 100g →	8€50	Kg →	85€

Le Foie Gras de Canard Maison

En tranche avec toasts (70g)	10€50
En terrine non tranchée avec toasts (mini 125g)	145/kg
Cornet de saumon macédoine de homard, foie gras	11€
Cannelloni de lentilles au Foie Gras, magret fumé	10€
Millefeuille gourmand en terrine (Foie gras, langoustine, asperge)	12€
Marbré de Grenouilles et Langoustines, coulis d'herbes	9€
1/2 Homard frais en Bellevue	16€
1/2 Langouste fraîche en Bellevue	selon cours

Les Poissons

Dos de Sandre braisé au Crémant de Bourgogne	13€
Dos de Sandre braisé aux Morilles et confits de citron	16€
Dos de Bar confit seiche, haddock	11€
Blanquette de Lotte sauce homardine	13€
Minute de St Pierre aux coquillage	13€
1/2 Homard frais à l'américaine	19€50
1/2 Langouste fraîche à l'américaine	selon cours

Les Viandes

Grenadin de veau au vin jaune, saveur forestière	13€
Fricassé de Volaille fermière au vin jaune	9€
Fricassé de Volaille aux Morilles	14€
Tournedos de lapin à la Royale	10€
Effilé de Chapon fermier risotto aux morilles	16€
Châteaubriant de sanglier, polenta forestière	13€
Civet de Chevreuil à l'aigre douce	12€
Poêlée de légumes de saison	2€50