

# Bon de commande carte des fêtes 2020/2021



B. Becard Traiteur Fin

N°commande :		Retrait de la commande
Nom du client :		date :
Numéro de tel :		heure :
Adresse mail :		Paiement :

	Qte	Prix unité	Total T.T.C
<b>Menu n°1 :</b>		25,00 €	
<b>Menu n°2 :</b>		35,00 €	
<b>Amuses bouches</b>			
Croquilles d'escargots (12)		10,00 €	
Cuillère crevette crémée à la noix de cajou		1,40 €	
Cuillère gravlax de truite		1,40 €	
Macaron chèvre figue/foie gras		1,00 €	
Cuillère carpaccio de boeuf au parmesan		1,40 €	
<b>Les plateaux cocktails</b>			
Plateau 30 salés		30,00 €	
Plateau 30 sucrés		30,00 €	
<b>Entrées froides:</b>			
Foie gras de canard au cacao, chutney d'oignons et brioche maison		10,00 €	
Carpaccio de truite au zuyu		8,00 €	
Timbale de noix de Saint Jacques marinées aux agrumes		8,00 €	
Baillotine de porc bio de thoney et pigeonneau Sauvage		5,00 €	
Terrine de lotte et mayonnaise à l'huile de Cameline		6,00 €	
Gravlax de truite, pain de maïs grillé		7,60 €	
<b>Entrées chaudes :</b>			
Vol au vent de Saint Jacques au Rhum et petits légumes		9,50 €	
Cassolette de riz de veau aux pleurôtes		8,00 €	
Tarte fine d'escargots et girolles		7,70 €	
Feuilleté de Cabillaux aux oignons		8,70 €	
<b>Nos plats :</b>			
Magret de canard sauce au miel de vieux champs		9,00 €	
Filet de boeuf façon Wellington, consommé d'oignons		14,00 €	
Jambon en croûte au chablis ou porto		6,00 €	
Chapon truffé et son jus corsé		9,00 €	
Pavé de lotte aux épices		11,00 €	
Pavé de flétan au chorizo		9,00 €	
<b>Nos accompagnements:</b>			
Purée de patate douce, tarte tatin de légumes		3,30 €	
Risotto de petits pois, poêlée de butternut au miel		3,30 €	
Ecrasé de pommes de terres, saveur truffe et vol au vent de courgette au cumin		3,30 €	
<b>Les desserts:</b>			
Buche marron vanille de tahiti		4,00 €	
Buche exotique aux fruits du dragon		4,00 €	
Entremet de pommes caramélisées et caramel beurre salé		4,00 €	
Dessert du chef : tiramisu café ou Spéculos		4,00 €	
Poire pochée, crème d'anis dans son sablé		4,00 €	
Mini tartelette citron meringuée		1,00 €	
Mini macaron figue		1,00 €	
Mini coque façon pim's framboise		1,00 €	
<b>Au poids :</b>			
Foie gras de canard au ratafia de cidre ( 90,00€/ kg)		90,00 €	
Saumon fumé maison au poids (42,00 €/ kg)		42€ /kg	
<b>Total H.T</b>			
<b>Total T.T.C</b>			