



## BON DE COMMANDE

### Menus des Fêtes 2025

DATE  24-déc  25/12  31/12   
Heure d'enlèvement souhaitée entre .....h..... & .....h.....

NOM  PRENOM

Adresse de Facturation:

Code postal :

Ville :

Tel :

Mail :

reglement :

☐ Complet à la commande par demande Paypal après retour de devis

☐ Complet à la commande par virement après retour de devis

☐ Acompte 30 % puis règlement a l'enlèvement CB /Chèque/especes

#### Menu Festif

☐ 36,80 € apéritif/entrée/plat & garniture/dessert

☐ 30,90 € entrée/ plat & garniture /dessert ou l'apéritif

☐ à la carte

☐ L'Apéritif 7,55 €

☐ Entrée : 10,25 €

☐ Marbré de Foie Gras

☐ Crumble de Truite aux amandes

☐ Vol au vent de la mer (a chauffer)

☐ Plat : 16,90 €

☐ Pavé de magret aux épices de Noe et figues

☐ Suprême de Poulet Périgourdine

☐ Cabillaud en Haboit de Chorizo

☐ Dessert : 6,20 €

☐ Buchette Choco/Caramel, crème anglaise

☐ Carré Fruits Exotique , coulis Mangue

☐ Dôme fruits rouges/citron, coulis de fruits rouges

#### Menu Plaisir Gourmand

☐ 42,65 € apéritif/entrée/plat & garniture/dessert

☐ 36,25 € entrée/ plat & garniture /dessert ou apéritif

☐ à la carte

☐ L'Apéritif 7,55 €

☐ Entrée : 12,50 €

☐ Salade Biarrote

☐ Miroir de Saumon aux crevettes

☐ Brochette de Saint Jacques (a chauffer)

☐ Plat : 18,40 €

☐ Pavé de Veau aux écrevisses

☐ Suprême de Pintade aux Morilles

☐ Tronçon de Turbot au Crémant d'Alsace

☐ Dessert : 6,20 €

☐ Buchette Choco/Caramel, crème anglaise

☐ Carré Fruits Exotique , coulis Mangue

☐ Dôme fruits rouges/citron, coulis de fruits rouges

Pour les menus merci de choisir vos garnitures :

#### Garnitures :

☐ Gratin de Pomme de terre & Poêlée Gourmande au Romarin

☐ Ecrasé de Pomme de terre aux Chataignes & gateau provençale

☐ Tagliatelles 3 parfums & Flan de champignons au cœur de butternut

## Menu Végétarien

36,15 € apéritif/entrée/plat & garniture/dessert

30,60 € entrée/ plat & garniture /dessert ou apéritif

à la carte

L'Apéritif 7,55 €

### Entrée :

Trio de Profiteroles

### Plat :

Raviole Ricotta/Epinard

### Garnitures :

Riz Camarguais aux légumes du soleil & Flan de champignons au cœur de butternut

### Dessert :

Buchette Choco/Caramel, crème anglaise

Carré Fruits Exotique , coulis Mangue

Dôme fruits rouges/citron, coulis de fruits rouges

Pour les prestations suivante un devis doit être fait merci de préciser en commentaire :  
si besoin de vaisselle etc...

ATTENTION aux minimum

Cocktail Finger-Food "Festif" à 34,45 € min 10 pers

BUFFET avec plat chaud "Festinier" min 10 pers

Apéritif + Le buffet 39,55 €

Le buffet seul 34,10 €

Buffet Lunch 34,95 € (uniquement pour le 31 décembre) min 10 pers

### commentaires

### ATTENTION NOUVEAU RIB

**RIB : Banque Populaire Val de France**

**Titulaire du compte SARL A VOTRE SERVICE ! TRAITEUR**

**IBAN FR76 1870 7000 8232 5217 9771 583 BIC CCBPFRPPVER**

En confirmant la commande, le client reconnait  
avoir pris connaissance de nos conditions générales.

**Mail : avs.traiteur@free.fr**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
sachez apprécier avec modération.

### Bon pour Accord

Date, nom et signature obligatoire