



BON DE COMMANDE

Menus des Fêtes 2025

DATE 24-déc 25/12

31/12

Heure d'enlèvement souhaitée entreh..... &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'enlevement 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 Noeles 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 reconnaît
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