

BON DE COMMANDE

Nous vous remercions de bien vouloir nous remettre votre commande au plus tard le **17 décembre** pour un retrait le 24 décembre et au plus tard le **24 décembre** pour un retrait le 31 décembre.

resto.lenvie@gmail.com

DESIGNATION	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL
Notre Foie gras de canard accompagné de ses toasts et condiments.		10 €	
Carpaccio de St Jacques, vierge à la passion		12 €	
Feuilleté d'escargots à la crème de noisette		10 €	
FOIE GRAS			
Foie gras de canard au kilo		100 €	
VEAU			
Veau à l'ail noir, jus à la truffe, mousseline de carottes et gratin de pommes de terre		18 €	
Filet de truite blanche à la crème de vanille, échalotes confites et son risotto		16 €	
Tournedos de canard, crème de foie gras, écrasé de pommes de terre et marrons rôtis		17 €	
ENTREMET			
Entremet praliné, chocolat et passion, et coulis passion		6,50 €	
Entremet poires, mousse et coulis caramel au beurre salé		6,50 €	
Entremet vanille et citron meringuée		6,50 €	
MENU ENFANT			
Menu enfant		15,00 €	
ASSORTIMENT			
Assortiment de 5 mises en bouche		10€/pers	
Plateau "mini club sandwich" duo		10,00 €	
BOISSONS			
Champagne grand cru Michel Genet 75cl		35,00 €	
Vin de la vallée du Rhône "Cuvée Style" Corinne			
Depeyre en blanc 75cl		16,00 €	
en rouge 75cl		16,00 €	
Montagne St Emilion "L'Envie"		25,00 €	
		TOTAL	
		Acompte 30%	

NOM:

PRENOM:

NUMERO DE TELEPHONE:

DATE DE RETRAIT:

HEURE SOUHAITEE: