

Bon de commande pour vos fêtes de fin d'année 2024
Merci de renvoyer la carte sur lespapilles27@gmail.com

Commande pour **noël** ou **jour de l'an** :

Nom :

Prénom :

Numéro de téléphone :

Mail :

Acompte :

Reste à régler :

Après votre commande, une confirmation vous sera transmise par mail ou par téléphone ou SMS ainsi que les modalités. Merci de présenter ce bon le jour du retrait. Un acompte sera demandé le reste du règlement sera à honorer le jour du retrait en chèque ou espèce. **Pour récupérer votre commande pour noel ou jour de l'an:**

Le Mardi 24 décembre ou Mardi 31 décembre 2024 de 09h30 à 13h00, 14 route de paris 61190 Saint Maurice lès Charencey.

Le Mardi 24 décembre ou Mardi 31 décembre 2024 de 15h00 à 17h30 à la pizzeria la gourmande 17 rue du nouveau monde 27130 Verneuil sur avre.

Hors Noël et jour de l'an :

La carte est valable à partir du 15 novembre jusqu'au 08 janvier 2024. Merci de commander 72h avant votre événement, une confirmation vous sera transmise. Livraison possible ou retrait à saint Maurice ou à la pizzeria la gourmande 17 rue du nouveau monde 27130 Verneuil sur avre

Formule dînatoire spécial fête de fin d'année

2 Croque Monsieur arôme truffe
1 Crème brûlée au foie gras
1 Crab rolls
1 Velouté de butternut et noisette torréfiée
1 Brouillade à la truffe
1 Carpaccio de saint jacques aux agrumes
1 Risotto de pomme de terre et escagots persillées
2 Panna cotta à la truite citron en gelée et aneth
1 Trou Normand des papilles
1 chou farci au chèvre et figues et gelée de champagne
2 Brochette jambon fumé figue fromage

22,30€ par personne
Soit 14 pièces par personne

Pour un apéritif sur mesure merci de me contacter.

Formule apéritive

2 Croque Monsieur arôme truffe
1 Crab rolls
1 Carpaccio de saint jacques aux agrumes
1 Panna cotta à la truite citron en gelée et aneth

8,90€ par personne
Soit 5 pièces par personne

ou
Formule apéritive navette
1 Navette au saumon
1 Navette foie gras et oignon confit maison
2 Navette au thon
2 Navette vegetarienne
8,00€
Soit 6 pièces par personne

Nombre de plateau de Noël :

Pour 5 personne grazing platter
Charcuteries, fromages, crackers,
tartina, fruits et légumes, et divers
mets à partager
75€ le plateau



Les entrées, plats et desserts (individuel)

Foie gras AU kilo	Px se renseigner au kilo	SE RENSEIGNER 0630399258 OU les papilles27@gmail.com	
- Salade périgourdine (Roquette, magret fumé, copeaux de foie gras, noix, tomates cerise, gésiers de volaille)	9,50 €		
Ceviche de poisson (poisson du marché) citron ver t zestes d'oranges, gingembre et coriandre	11,10€		
Velouté de champignons noisette chips de lard fumé	8,30€		
Chausson au pomme et brie truffé	7,90€		
Foie gras poêlée et brioche perdue et figues	12,50€		
Ballottine de volaille , sauce façon vallée d'auge carottes rôties, pomme de terres hasselback	11,80€		
Cuisse de canard confite pomme de terre hasselback sauce champignon	13,80€		
Saint jacques rôties, crumble de pain d'épices, chips de lard fumé purée de patate douce.	14,70€		
blanc de volaille et pomme de terre sautées (enfant)	6,90€		
Légumes rôtis, croquants en sauce (plat végétarien)	10,70€		

Desserts :

Mini bûche chocolat praliné.	6,10		
Mini bûche pomme caramel vanille.	6,10€		
		Total :	

Les papilles de Marina 0630399258 lespapilles27@gmail.com