



Bon de commande pour vos fêtes de fin d'année 2023
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 dimanche 24 décembre ou dimanche 31 décembre 2023 de 10h00 à 12h30, 14 route de paris 61190 Saint Maurice lès Charencey.

Le dimanche 24 décembre ou dimanche 31 décembre 2023 de 16h00 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 31 décembre 2023. 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 sur demande.

Les pièces salées

Intitulé	Prix unitaire la pièce	quantité	total
Navette festive (foie gras, oignon confit maison)	1,50 €		
Navette au saumon	1,50 €		
Navette de chèvre frais, miel et magret de canard fumé	1,45 €		
Navette normande camembert jambon	1,40 €		
Navette au thon	1,25 €		
- Navette à la Ornaise (andouille pomme)	1,45 €		
Toast chèvre frais jambon fumé et figues	1,35 €		
Toast végétarien	1,20€		
Toast pain d'épice foie gras oignon confit	1,30€		
Cuillère de carpaccio de saint jacques au agrumes	1,15 €		
Mini burger façon Rossini	2,85 €		
Mini burger végétan	1,60 €		
Mini burger au deux saumons	2,55€		
La scandinave (saumon, crevettes, pamplemousse,avocat).	1,35€		
Tartare de poisson de saison	1,40€		

agrumes , accompagné de sa crème de saison .			
Pana cota parmesan et chorizo	1,30€		
Brochette jambon fumé figue fromage	1,20€		
Brochette végétarienne	1,00€		

Grazing platter pour 3-4 personnes 48€ la plateau	Nombre de plateau :
------------------------------------------------------	---------------------



photo non contractuelle

2 charcuteries de saisons

1 tartinade

demi camembert garnis (à rechauffer)

fruits et légumes croquants

1 tartinade de saison

Comté et gouda

crakers

biscuit salées

Les entrées, plats et desserts (individuel)

Tartare de saumon frais et fumé légumes croquants citronné	9.40€		
- Salade périgourdine (Roquette, magret fumé, copeaux de foie gras, noix, tomates cerise, gésiers de volaille)	8 .10 €		
Carpaccio de saint jacques aux agrumes et feuille d'épinards	10,10€		
Tranche de foie gras comptée d'oignon rouge et pain d'épices	7,80€		
Filet mignon de porc sauce champignon pomme de terre hasselback	11.80€		
Blanquette de cabillaud sauce safrané champignon pomme de terre hasselback	14,50€		
Ballottine de volaille , sauce façon vallée d'auge et légumes	11,00€		
Cuisse de canard confite, sauce romarin miel et carottes rôtis	13,50€		
blanc de volaille et pomme de terre sautées (enfant)	5,30€		
Choux rôtis pesto rosso	9,20€		

Desserts :

Mini bûche chocolat praliné.	5€		
------------------------------	----	--	--

Mini bûche pomme caramel vanille.	5€		
		Total :	

Les papilles de Marina 0630399258 lespapilles27@gmail.com