BON DE COMMANDE

CARTE DES FÊTES

Carte valable du 17 décembre au 31 janvier • Commande de 4 personnes minimum et identique pour tous

Nom / Prénom : _____	**Téléphone :** _____
Date de retrait : ■ 24/12/2026 ■ 25/12/2026 ■ 31/12/2026 ■ Autre : _____	**Heure :** _____

NOS APÉRITIFS

Produit / détail	Prix	Qté / pers.	Total €
Amuse-bouche — 6 pièces par personne Mini burger magret fumé, navette de saumon, toast pain d'épices foie gras, blinis crevette, club mousse de canard, brochette fromage-charcuterie.	8 € / pers.	_____	_____
Planche mix fromages et charcuterie 50 g par personne.	5 € / pers.	_____	_____

Possibilité de commander plus de pièces : nous contacter.

NOS ENTRÉES

Produit / détail	Prix	Qté / pers.	Total €
Foie gras maison, chutney d'oignons	10 €	_____	_____
Saumon gravlax, crème à l'aneth	9 €	_____	_____
Terrine de chevreuil	7 €	_____	_____
Terrine de poisson blanc et Saint-Jacques	8 €	_____	_____
Brochette de Saint-Jacques	12 €	_____	_____
Feuilleté gambas et Saint-Jacques Fondue de poireaux et champignons.	14 €	_____	_____

NOS VIANDES

Produit / détail	Prix	Qté / pers.	Total €
Filet de chapon sauce morilles	12 €	_____	_____
Magret de canard sauce miel	14 €	_____	_____
Pavé de cerf sauce vin rouge	17 €	_____	_____
Pavé d'autruche sauce champignons	15 €	_____	_____

Accompagnement : poêlée gourmande aux marrons et crumble de légumes. Barquette operculée prête à réchauffer.

NOS POISSONS

Produit / détail	Prix	Qté / pers.	Total €
Loup de mer sauce vanille	12 €	_____	_____
Dos de colin sauce oseille	9 €	_____	_____
Dorade sébaste sauce champignons	13 €	_____	_____
Brochette de gambas sauce américaine	15 €	_____	_____

Accompagnement : trio de riz et crumble de légumes. Barquette operculée prête à réchauffer.

NOS DESSERTS

Produit / détail	Prix	Qté / pers.	Total €
Gâteau nougat framboise	6 €	_____	_____
Gâteau choco caramel	6 €	_____	_____
Éclair aux fruits rouges chantilly	7 €	_____	_____
Trio pâte à choux Éclair, Paris-Brest, choux.	8 €	_____	_____

BON DE COMMANDE — SUITE

Merci de renseigner les quantités souhaitées et le montant correspondant.

PLAT UNIQUE

Produit / détail	Prix	Qté / pers.	Total €
Tartiflette et sa salade	10 €	_____	_____
Parmentier de canard et salade	12 €	_____	_____
Filet de chapon sauce poulette avec sa poêlée gourmande	12 €	_____	_____

NOTRE BOUTIQUE

Produit / détail	Prix	Qté / pers.	Total €
Pour environ 4 à 6 personnes — Foie gras 250 g	30 €	_____	_____
Pour environ 4 à 6 personnes — Saumon gravlax 250 g	18 €	_____	_____
Pour environ 8 à 10 personnes — Foie gras 500 g	50 €	_____	_____
Pour environ 8 à 10 personnes — Saumon fumé 500 g	34 €	_____	_____
Pour environ 15 à 20 personnes — Foie gras 1 kg	90 €	_____	_____
Pour environ 15 à 20 personnes — Saumon fumé 1 kg	60 €	_____	_____

MENU DE NOËL — 40 € par personne

Non modifiable • Minimum 6 personnes

■ Amuse-bouche : 6 pièces par personne (mini burger magret fumé, navette de saumon, toast pain d'épices foie gras, blinis crevette, club mousse de canard, brochette fromage-charcuterie).

■ Feuilleté de gambas.

■ Filet de chapon sauce morilles accompagné d'une poêlée gourmande aux marrons et d'un crumble de légumes.

■ Finger spéculoos, crème vanille et fruits frais.

Nombre de menus de Noël : _____ **Total : _____ €**

RÉCAPITULATIF DE LA COMMANDE

Total apéritifs / entrées / plats / desserts / boutique/ menu de noel	_____ €
Remise de 5 % pour toutes commandes passer avant le 31/11/26	_____ €
MONTANT TOTAL À RÉGLER	_____ €

DATES LIMITES ET INFORMATIONS IMPORTANTES

• Bon de commande à retourner le 15/12/2026 pour les commandes du 25/12/2026.
• Bon de commande à retourner le 22/12/2026 pour les commandes du 31/12/2026.
• Le paiement sera effectué à la commande.
• Plaisirs & Délices Traiteur sera ouvert de 9 h à 14 h les 24 et 31 décembre.
• Commande minimum de 4 personnes, identique pour tous (hors Menu de Noël : minimum 6 personnes, non modifiable).

Signature du client : _____