

GOBERT Philippe	Date de commande :	Acompte :
04/3651475	Date d'enlèvement :	Vendeur :
	Nom :	Tél :

Les réservations seront acceptées jusqu'au samedi 18 décembre pour la Noël, et le mercredi 22 décembre pour le Nouvel an. Après ces dates, nous ne garantissons plus la disponibilité de certains produits.

Plateau Apéro

Qté

.....

Zakkouskis (détails / assort.)

Qté

Mini vol au vents
 Mini friands
 Mini pizzas
 Poissons
 Mini quiches
 Pruneaux au lard
 Feuilleté au saumon (new)

Entrées froides

Qté

Bourriche d'Huîtres
 Saumon fumé artisanal
 Assiette garnie de Saumon fumé artisanal
 Demi queue de Langouste
 Foie gras d'Oie
 Foie gras de canard artisanal wallon
 Demi magret canard au foie gras
 Escalope de foie gras crue (surgelée)
 Confit au choix (voir magasin)

Potages

Litre

Bisque de Homard
 Soupe de Prosecco rosé - Croutons à l'ail
 Crème de Choux fleur, Boudin blanc, Chorizo, Noisette

Entrées chaudes

Qté

Koulibiac de Saumon
 Fondus Parmesan
 Croquette de volaille
 Croquette de crevettes grises
 Quiches maison :
 Saumon
 Lorraine
 Lorraine aux poireaux
 Fromage, jambon, tomates
 Ventoux (chèvre)

Poissons

Qté

Petite Mousse de Saumon, S. Menthe Cresson
 Scampis préparés maison
 (Tomate, Crème, Pastis, Vodka, Estragon)
 Coquille St Jacques aux petits légumes

Plats chauds

Qté

Roti de Dinde farci sauce Fine Champagne
 Cailles farcies au Foie gras et sauce aux Raisins
 Râble de Lièvre à la Dijonnaise, Pomme Aïrelles
 Filet de biche Grand Veneur poires aïrelles

Accompagnements

Qté

Croquette de pomme de terre
 Gratin Dauphinois
 Pomme de terre Macaire
 Purée nature de pomme de terre
 Petites poires au sirop
 Pommes aux aïrelles (ravier2 pièces)
 Aïrelles cuisinées
 Sauce Porto (1/2litre)
 Sauce Fine Champagne (1/2litre)
 Sauce Champignons (1/2litre)
 Sauce aux Poivres (1/2litre)

GOBERT Philippe Date de commande :

04/3651475

Date d'enlèvement :

Nom :

Acompte :

Vendeur :

Tél :

Nos dindes

Qté

Dinde fermière
Dinde traditionnelle entière (Kg-pers)
Dinde désossée (Kg-pers)
Dinde désossée farcie (Kg-pers)
Filet de dinde
Farce traditionnelle ou avec châtaignes
Ballotine dinde farcie crue

Volailles fraîches

Qté

Cuisse de poulet
Filet de poulet
Poulet fermier
Châpon
Suprême de chapon
Poularde entière ou farcie
Pintade traditionnelle ou fermière
Coquelet
Lapin et cuisse de lapin
Cailles
Canard / canette
Magret de / cuisse de canard
Autres Volailles ... ?

Gibiers

Qté

Filet de biche
Roti de biche (four ou cass)
Civet de biche
Médaillon de biche
Gigue de chevreuil
Selle de chevreuil
Filet de marcassin
Civet de marcassin
Côte de marcassin
Lièvre : râble
Autres :

Viandes

Qté

Boeuf
Veau
Porc
Agneau

Fondues

Qté

Fondue entière bœuf
Fondue découpée bœuf
Fondue découpée autre ?
Autres :

Pierrades (Nbr personnes)

Qté

Uniquement sur réservation

Traditionnelle (7 sortes)
Royale (8 sortes)

Boudins de Noël

Qté

Boudin Blanc
Boudin Choux
Boudin Blanc Poireaux
Boudin Blanc raisins
Boudin Blanc mandarine pistache
Boudin de Noël (mendiant)
Boudin Blanc truffé
Boudin Noir
Boudin Noir aux raisins
Boudin Noir lardons
Boudin de foie
Boudin de foie fumé
Boudin foie truffé porto

Choucroute

Qté

Choucroute crue
Choucroute cuite
Choucroute garnie

Viandes pour choucroute

Qté

Lard salé
Lard fumé
Côte fumée
Jamboneau cru / cru-salé
Petit Jamboneau cuit fumé
Jamboneau cuit en gelée maison
Saucisse de Frankfort
Saucisse de Montbéliard
Saucisse de Morteaux
Saucisson de Bavière
Polonais
Choucroutin
Saucisson de ferme (nature / poivre)

Charcuterie des fêtes

Qté

Dinde farcie
Canard farci à l'orange
Pâté de gibiers (biche-marcassin-faisan)
Mousse de foie (porc-canard-caille)
Nos délicieux pâtés en croutes
Nos saucissons du terroir et international
Nos rillettes d'oie et de canard

Plateaux garnis (Nbre pers)

Qté

Fromages :	
Plateau repas
Plateau dessert
Charcuterie, slaisons :	
Plateau repas
Accompagnement raclette
Accompagnement fondue fromage

Assortiments de fromage pour fondue

Mélange maison
Fondue Moleson signature

Fromages

Qté

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Raclettes

Qté

.....
.....
.....
.....

Divers

Qté

.....
.....
.....