

RESTAURANT AUX TROIS PASTOUREAUX

Bon de Commande Menu à Emporter

Pour Commander il vous suffit de remplir le formulaire ci-dessous.

Vous pouvez nous déposer votre commande,
ou nous l'envoyer par courrier accompagnée de votre règlement.

Nom :

Adresse :

Ville :

Code Postal :

Téléphone :

E-mail :

Date de votre repas :

Nombre de Convives :

Date d'enlèvement de votre commande :

Heure d'enlèvement de votre commande :

Montant de votre commande : **Menu à 39,00 € X** =

Mode de Règlement

**Et maintenant laissez nous faire,
et profitez de la fête.**

Renseignements : 02.37.45.74.40.
ou contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Nous vous proposons pour vos repas

*Chaque semaine un menu de nos spécialités
que vous pourrez déguster à domicile*

(ce menu est disponible uniquement sur commande)
il est bon de prévoir de passer commande 2 jours avant la date
choisie, pour s'assurer de la disponibilité des produits.
n'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement

Menu à Emporter du 7 au 13 Octobre 2021

Pour remise en température four ventilé à 120°C préchauffé

Menu Découverte

*Assortiment d'Amuses Bouches (4 par personne)
à servir frais*

Mise en Bouche

*« Bavaois à la Langoustine mousse de Légumes et Caviar de Hareng »
à servir frais, ajouter la tuile au dernier moment*

Piquillos Farcis à la Brandade de Morue

Jus corsé au Chorizo

20 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie

*Paleron de Veau Cuit à Basse Température, au jus de Thym
et ses Garnitures du Moment*

20-25 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie

*Vacherin Fraise Menthe et son Coulis de Fruits Rouges
à garder au congélateur et à sortir 5 mn avant de servir*

Mignardises

à garder au frais mais pas au frigo de 16°C à 18°C

*Nous pouvons vous proposer d'accompagner votre repas
d'une sélection de notre cave.*

RESTAURANT AUX TROIS PASTOUREAUX

Bon de Commande Menu à Emporter

Pour Commander il vous suffit de remplir le formulaire ci-dessous.
Vous pouvez nous déposer votre commande,
ou nous l'envoyer par courrier accompagnée de votre règlement.

Nom :

Adresse :

Ville :

Code Postal :

Téléphone :

E-mail :

Date de votre repas :

Nombre de Convives :

Date d'enlèvement de votre commande :

Heure d'enlèvement de votre commande :

Montant de votre commande : **Menu à 39,00 €** X =

Mode de Règlement

**Et maintenant laissez nous faire,
et profitez de la fête.**

Renseignements : 02.37.45.74.40.
ou contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Nous vous proposons pour vos repas

*Chaque semaine un menu de nos spécialités
que vous pourrez déguster à domicile*

*(ce menu est disponible uniquement sur commande)
il est bon de prévoir de passer commande 2 jours avant la date
choisie, pour s'assurer de la disponibilité des produits.
n'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement*

Menu à Emporter du 14 au 20 Octobre 2021

Pour remise en température four ventilé à 120°C préchauffé

Menu Découverte

*Assortiment de Petits Fours (4 par personne)
5mn sur la plaque du four*

*Mise en Bouche « Bavarois Estragon et Salpicon de Légumes »
à servir frais, ajouter la tuile au dernier moment*

*Mosaïque de Légumes au Basilic et Jambon Cru
à la Vinaigrette Balsamique
à servir frais*

*Poisson du Moment selon Arrivage
au Beurre de Cresson sur Purée à l'Huile de Truffe
20-25 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie*

*Sablé Amande aux Pommes Façon Tatin
5 mn au four à servir tiède*

*Mignardises
à garder au frais mais pas au frigo de 16°C à 18°C*

*Nous pouvons vous proposer d'accompagner votre repas
d'une sélection de notre cave.*

RESTAURANT AUX TROIS PASTOUREAUX

Bon de Commande Menu à Emporter

Pour Commander il vous suffit de remplir le formulaire ci-dessous.

Vous pouvez nous déposer votre commande,
ou nous l'envoyer par courrier accompagnée de votre règlement.

Nom :

Adresse :

Ville :

Code Postal :

Téléphone :

E-mail :

Date de votre repas :

Nombre de Convives :

Date d'enlèvement de votre commande :

Heure d'enlèvement de votre commande :

Montant de votre commande : **Menu à 39,00 € X** =

Mode de Règlement

**Et maintenant laissez nous faire,
et profitez de la fête.**

Renseignements : 02.37.45.74.40.

ou contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Nous vous proposons pour vos repas

*Chaque semaine un menu de nos spécialités
que vous pourrez déguster à domicile*

(ce menu est disponible uniquement sur commande)

*il est bon de prévoir de passer commande 2 jours avant la date
choisie, pour s'assurer de la disponibilité des produits.
n'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement*

Menu à Emporter du 22 au 27 Octobre 2021

Pour remise en température four ventilé à 120°C préchauffé

Menu Découverte

*Assortiment de Petits Fours (4 par personne)
à servir frais*

*Mise en Bouche « Guacamole de Pois Maraîcher aux Légumes »
à servir frais, ajouter la tuile au dernier moment*

*Terrine de Foies de Volailles,
Confiture d'Oignon au Porto et sa Salade
à servir à température ambiante*

*Poitrine de Canette Rôtie au Confit de Vinaigre Balsamique et Gingembre
et ses Garnitures du Moment*

20-25 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie

*Savarin à la Poire d'Olivet, Crème Légère Chocolat Blanc Yuzu
à garder au frais et à sortir 5 mn avant de servir*

*Mignardises
à garder au frais mais pas au frigo de 16°C à 18°C*

*Nous pouvons vous proposer d'accompagner votre repas
d'une sélection de notre cave.*