

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 semaine du 21 au 27 Janvier 2022

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

à servir frais

Rillettes de Poisson aux Herbes Fraîches et Pickles Maison

à servir frais

Morceau Choisi de Veau et son Jus Corsé

et ses Garnitures du Moment

25-30 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie

Paris- Brest

à garder au frais et à sortir 5mn 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 semaine du 28 Janvier au 3 février 2022

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

à servir frais

*Terrine de Foie de Volaille et son Compoté de Pommes et Oignons à la Sauge
à servir frais, Accompagnée du Compoté servi Tiède*

Pavé de Cabillaud Rôti au Beurre d'Agrumes

et Purée de Légumes Racines

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

Dacquoise au Chocolat, Crème Anglaise au Thé et Tuile Café

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.*

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 semaine du 4 au 10 février 2022

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

5mn sur la plaque du four, arroser de quelques gouttes de vinaigrette

*Gravlax de Saumon Mousse de Légumes Racines et Huile de Basilic
à servir frais avec pains grillés tiédis*

*Poitrine de Canette Rôtie au Vin de Banyuls
et ses Garnitures du Moment*

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

*Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges
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.*

RESTAURANT AUX TROIS PASTOUREAUX

Bon de Commande Menu à Emporter

*Cette année nous vous proposons pour la Saint Valentin
notre prestation à emporter*

ce menu pour une soirée cocooning à domicile

*ce menu est disponible uniquement sur commande passée avant le 8 février 2022
n'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement*

02.37.45.74.40 ou contact@aux-trois-pastoureaux.fr

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 :

Prestations Choisies : Menu à 44,00 € X

Champagne Devaux Blanc de Noir 37,00 la Btle X =

Champagne Roederer Brut Premier 47,00 la Btle X =

Champagne Duval Leroy Rosé Prestige 47,00 la Btle X =

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

Mode de Règlement : Montant total de votre commande : =

Et maintenant laissez nous faire et profitez de la fête.

Menu semaine du 11 au 17 Février 2021

Pour remise en température four ventilé à 120°C préchauffé

Menu de la Saint Valentin

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

Mise en Bouche

*«Bavarois de Langoustine et Mousse de Légumes Racines»
à servir frais avec sa tuile au fenouil*

Entrée

*Foie Gras de Canard Fait Maison, Chutney Betterave Cassis Gingembre
Brioché aux Saveurs de Pain d'Épices
à servir frais avec pain brioché tiédi*

Plat Chaud

*Cabillaud Skreï Rôti au Beurre
Fondue de Poireaux à la Cardamome et Émulsion Safranée
15-20 mn sur la plaque du four, la sauce chauffée au bain-marie*

Spécialité Fromagère

Dessert à Partager

*Cœurs aux Deux Saveurs
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

