

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 16 au 22 Juin 2022

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

*«Bavarois Langoustine Huile d'Herbes Fraiches »
à servir frais*

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

*Dorade Coriphène au Coulis de Poivrons Doux,
Blé aux Petits Légumes
20-25 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie*

*Miroir Cassis et son Coulis de Fruits Rouges
à garder au Frais et à sortir 5 mn avant de servir*

Mignardises

à garder au frais 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 23 au 29 Juin 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 « Bavaois Basilic et Salpicon de Légumes »
à servir frais, ajouter la tuile au dernier moment*

*Tartelette Végétale et Pickles à la Fleur d'Hibiscus
à servir à température ambiante*

*Beau Morceau 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*

*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

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 30 Juin au 6 Juillet 2022

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*

*Tartare de Chèvre Frais au Petits Légumes
Vinaigrette de Raifort et Salade Folle
à servir à température ambiante*

*Carré d'Agneau Rôti Jus d'Épices Douce au Citron Confit
et ses Garnitures du Moment
20-25 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie*

*Tarte aux Fraises Crème Légère Pistache
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 à Emporter du 7 au 13 Juillet 2022

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 Basilic et Salpicon de Légumes »
à servir frais, ajouter le toast au dernier moment*

*Guacamole de Pois Maraîcher, Légumes crus et Cuits
à la Vinaigrette de Noisette et Herbes Folles
à servir à température ambiante*

*Pavé de Merlu Doré au Beurre, Printanière de Légumes
Sauce à l'Infusion de Poivre Tchuli
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 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 à Emporter du 14 au 20 Juillet 2022

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 « Opus de Chèvre aux Petits Légumes »
à servir frais, ajouter le toast au dernier moment*

*Mosaïque de Légumes et Jambon Cru au Basilic
à la Vinaigrette de Noisette et Herbes Folles
à servir à frais*

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

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

*Succès à ma Façon Praliné Chocolat Blanc
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 du 21 au 27 juillet 2022

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

à servir frais,

*Panacotta de Chèvre Frais aux Légumes Cru et Cuit
Vinaigrette d'Herbes
à servir frais avec pains grillés*

*Couscous du Pêcheur au Fumet de Tomate à l'Anis Étoilé
à servir frais*

*Dacquoise au Chocolat Gianduja Tuile Cristalline et Crème Anglaise
à garder au frais et à sortir 5 mn avant de servir*

Mignardises

à garder au frais sortir 30 mn avant de servir

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