

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 7 au 13 Avril 2022

Pour remise en température four ventilé à 120°C préchauffé

Menu Découverte

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

*Mise en Bouche «Panacotta de Faisselle et Pickles »
à servir Frais*

*Asperges en Deux Textures à la Vinaigrette d'Orange
à servir Frais*

*Pavé de Poisson selon l'Arrivage Doré sur Peau
Bisque de Langoustines et Flan de Céleri
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 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 Pâques
notre prestation à emporter*

ce menu pour un repas à domicile

ce menu est disponible uniquement sur commande passée avant le 15 Avril 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 :ji

Date de votre repas :

Nombre de Convives :

Date d'enlèvement de votre commande :

Heure d'enlèvement de votre commande :

Prestations Choisies : Menu à 42,00 € X

=

*Nous pouvons aussi vous proposer d'accompagner votre repas
d'une sélection de notre cave à découvrir sur notre site*

Mode de Règlement :

Montant total de votre commande : =

Et maintenant laissez nous faire et profitez de la fête.

Menu de Pâques

Menu semaine du 14 au 20 Avril 2022

Pour remise en température four ventilé à 120°C préchauffé

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

Mise en Bouche

*«Bavarois de Langoustine et condiment céleri Soja en Gelée»
à servir frais avec sa tuile*

Premier service

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

Second service

*Palet de Rond de Veau à la Crème de Pleurotes
Duxelles de Champignons, Légumes Nouveaux, Polenta Grillée
25-30 mn sur la plaque du four, la sauce chauffée au bain-marie*

Spécialité Fromagère

*Charlotte Cécile « Vanille Chocolat »
et sa Crème Anglaise à la Vanille Bourbon
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

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 Avril 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 de Légumes»
à servir frais avec sa tuile sésame*

*Pâté de Gigot d'Agneau Cuit en Pot et ses Pickles Maison
à servir frais accompagné de son pain grillé*

*Poitrine de Canette Rôtie au Confit de Vinaigre Balsamique et Gingembre
Légumes Maraîcher et Pommes de Terre du Pensier
20-25 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie*

*Tartelette 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 semaine du 28 Avril au 4 Mai 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 «Guacamole de Pois Maraîcher»
à servir Frais*

*Tartare de Chèvre Frais aux Petits Légumes et Roquette
à la Vinaigrette de Raifort
à servir frais accompagné de sa tuile au cumin*

*Belle Cote de Cochon pour Deux Personnes Rôtie, au Piment d'Espelette
Poêlée de Champignons, Polenta Grillé, Flan de Légumes
25-30 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie*

*Paris-Brest à ma Façon
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 5 au 11 Mai 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 «Tartare de Chèvre à la Vinaigrette de Raifort»
à servir frais*

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

à servir Frais

*Morceau Choisi d'Agneau au Jus de Thym et Citron Confit
Purée à l'Huile d'Olive, Tomate Infusée à l'Estragon, Champignons
20-25 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie*

*Vacherin aux Fruits Rouges
à garder au congélateur et à sortir 10 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 12 au 18 Mai 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

*«Bavarois de Légumes Racines Crème Montée à l'Ail des Ours»
à servir frais*

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

*Poisson du Moment selon l'Arrivage
à l'Émulsion Provençale, Riz trois Couleurs
20-25 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie*

*Succès Praliné Amande Noisette 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.*