

# 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 €** =

**Supplément Fromages de Beauce 4,50 € 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](mailto: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 2 au 8 Mars 2023**

*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 Fromage Frais à la Vinaigrette d'Orange»  
à servir frais*

\*\*\*\*\*

*Terrine aux foie de Volailles, Chutney Pommes Passion  
Pickles et Vinaigrette de Noisettes  
à servir Frais*

\*\*\*\*\*

*Cabillaud Skrei à l'Émulsion Safrané et Légumes du Pot  
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.*

# 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** =

**Supplément Fromages de Beauce 4,50 € 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](mailto: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 9 au 15 Mars 2023**

*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 Basilic Petits Légumes »  
à servir frais*

\*\*\*\*\*

*Mousseline de Merlu et Saint Jacques  
et sa Bisque de Langoustine*

**25-30 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie  
napper avant de servir**

\*\*\*\*\*

*Lieu Noir de Ligne, au Coulis de Cresson  
Écrasé de Pomme de terre du Pensier*

**25-30 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.*

# 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** =

**Supplément Fromages de Beauce 4,50 € 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](mailto: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 Mars 2023**

*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 Fromage Frais et Huile d'Herbes »  
à servir frais*

\*\*\*\*\*

*Gravlax de Truite Mousse de Légumes Racine et Huile de Basilic  
à servir frais avec pains grillés tiédés*

\*\*\*\*\*

*Couscous de la Mer, Fumet de Tomate à la Badiane  
25-30 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.*