

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 40,00 €** 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

*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 3 jours avant la date
choisie, pour s'assurer de la disponibilité des produits.
n'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement*

Menu de Paques 2024 Semaine du 29 Mars au 4 Avril 2024

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, Salpicon de Légumes à la Vinaigrette de Raifort»
à servir frais*

*Asperges Blanches en Deux Textures à la Vinaigrette d'Oranges
à servir frais*

*Morceau Choisi de Veau au Jus de Thym et Olives Noires
Purée à l'Huile d'Olive, Tomate Infusée à l'Estragon, Champignons
25-30 mn dans le four pour le plat / sauce chauffée au bain-marie*

*Dacquoise au Chocolet Giandujà et sa Crème Anglaise Vanille
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.*