

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 :

Menu Choisi : 49,00 € X OU 64,00 € X.....

Supplément Assortiment de Fromage 5,50 € X

A la Carte :

Montant de votre commande :

Mode de Règlement :

Date de votre repas : Nombre de Convives :

Date d'enlèvement de votre commande :

Heure d'enlèvement de votre commande :

**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 de Noël
plusieurs menus de nos spécialités
que vous pourrez déguster à domicile*

*(ces menus sont disponibles uniquement sur commande)
il est bon de prévoir de passer commande 5 jours avant la date
choisie, pour s'assurer de la disponibilité des produits.*

Menu du Réveillon de Noël, le 24 Décembre 2023

Enlèvement des commandes le 24 décembre de 10h00 à 17h30

(amuses bouches, mise en bouche, entrée, poisson ou viande, dessert, mignardises, pain) 49,00 €

(amuses bouches, mise en bouche, entrée, poisson, viande, dessert, mignardises, pain) 64,00 €

***Le Tarif Menu vous impose
un choix identique pour l'ensemble des convives***

Toute commande à choix multiples sera facturée à la carte

*****	<i>la Part à la Carte</i>
<i>Assortiment d'Amuses Bouches (4 par personne)</i>	5,20 € X.....

<i>Mise en Bouche</i>	1,80 € X.....

<i>Noix de Saint Jacques en Coque aux Petits Légumes Beurre d'Huitres au Basilic</i>	16,00 € X
<i>ou</i>	
<i>Foie Gras de Canard Fait Maison et son Chutney Pomme Passion Gingembre</i>	16,00 € X

<i>Dos Cabillaud Doré au Beurre, Coulis de Piquillos, Flan de Légumes Racines</i>	22,00 € X
<i>ou</i>	
<i>Poularde Farcie Forestière, Crème de Pleurotes au Poivre Long</i>	
<i>Gratin Dauphinois, Purée de Patate Douce, Châtaignes</i>	24,00 € X

<i>Bûche Châtaigneraie et sa Crème Anglaise</i>	6,00 € X
<i>ou</i>	
<i>Bûche Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges</i>	6,00 € X

<i>Mignardises (4 par personne)</i>	3,80 € X

<i>Pain Maison</i>	3,80 € X.....

*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 :

Menu Choisi : 49,00 € X OU 64,00 € X.....

A la Carte :

Supplément Assortiment de Fromage 5,50 € X

Montant de votre commande :

Mode de Règlement :

Date de votre repas : Nombre de Convives :

Date d'enlèvement de votre commande :

Heure d'enlèvement de votre commande :

**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 de Noël
plusieurs menus de nos spécialités
que vous pourrez déguster à domicile*

*(ces menus sont disponibles uniquement sur commande)
il est bon de prévoir de passer commande 5 jours avant la date
choisie, pour s'assurer de la disponibilité des produits.*

Menu du Jour de Noël, le 25 Décembre 2023

Enlèvement des commandes le 24 décembre de 10h00 à 17h30

(amuses bouches, mise en bouche, entrée, poisson ou viande, dessert, mignardises, pain) 49,00 €

(amuses bouches, mise en bouche, entrée, poisson, viande, dessert, mignardises, pain) 64,00 €

**Le Tarif Menu vous impose
un choix identique pour l'ensemble des convives
Toute commande à choix multiples sera facturée à la carte**

*****	<u>la Part à la Carte</u>
Assortiment d'Amuses Bouches (4 par personne)	5,20 € X.....

Mise en Bouche	1,80 € X.....

Royal de Crustacés, Coquillages, Purée de Céleri, Fumet de Tomate à la Badiane	16,00 € X
ou	
Foie Gras de Canard Fait Maison et son Chutney Pomme Passion Gingembre	16,00 € X

Filet de Dorade Grillé, Fondue de Poireaux à la Cardamome Beurre d'Agrumes	20,00 € X
ou	
Grenadin de Filet de Veau Rôti, Jus Réduit au Beurre d'Aromates	
Polenta Crémeuse, Champignons Poêlés, Légumes Racines	24,00 € X

Bûche Châtaigneraie et sa Crème Anglaise	6,00 € X
ou	
Bûche Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges	6,00 € X

Mignardises (4 par personne)	3,80 € X

Pain Maison	3,80 € X.....

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