

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 Fêtes
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 3 jours avant la date
choisie, pour s'assurer de la disponibilité des produits.

Menu du Réveillon de Noël, le 24 Décembre 2022

(amuses bouches, mise en bouche, entrée, 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>Assortiment d'Amuses Bouches (4 par personne)</i>	<u>la Part à la Carte</u> 5,20 € X.....
*****	<i>Mise en Bouche</i>	1,80 € X.....
*****	<i>Noix de Saint Jacques en Coque, Pain Grillé à la Moëlle, Émulsion d'Échalotes</i>	16,00 € X
	<i>ou</i>	
	<i>Foie Gras de Canard Fait Maison et son Chutney Betterave Cassis Gingembre</i>	16,00 € X
*****	<i>Dos de Merlu Grillé sur Peau, au Beurre d'Agrumes, Panais en Deux Textures</i>	20,00 € X
	<i>ou</i>	
	<i>Poularde Farcie aux Châtaignes, Crème de Noilly à l'Infusion de Genièvre</i>	
	<i>Écrasé de Pomme de Terre, Flan de Céleri, Champignons</i>	22,00 € X
*****	<i>Bûche Châtaigneraie et sa Crème Anglaise</i>	6,00 € X
	<i>ou</i>	
	<i>Bûche aux Fruits Exotiques à la Vanille de Madagascar</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 Fêtes
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 3 jours avant la date
choisie, pour s'assurer de la disponibilité des produits.

Menu du Jour de Noël, le 25 Décembre 2022

(amuses bouches, mise en bouche, entrée, 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.....

Saumon Cuit au Sel de Guérande Façon Gravlax, Mousse Fromage Frais Raifort	14,00 € X
ou	
Foie Gras de Canard Fait Maison et son Chutney Betterave Cassis Gingembre	16,00 € X

Filet de Dorade Grillé à l'Infusion de Badiane, Mousseline de Carottes au Cumin	20,00 € X
ou	
Beau Morceau de Veau Rôti et son Jus de Thym aux Olives Noires	
Polenta Grillée, Champignon Farci, Légumes Racines	22,00 € X

Bûche Châtaigneraie et sa Crème Anglaise	6,00 € X
ou	
Bûche aux Fruits Exotiques à la Vanille de Madagascar	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.*

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 Fêtes
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 3 jours avant la date
choisie, pour s'assurer de la disponibilité des produits.

Menu du Jour de la Saint Sylvestre, le 31 Décembre 2022

(amuses bouches, mise en bouche, entrée, 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.....
Velouté de Lentilles aux Châtaignes, Émincé de Poule Faisane à l'Huile de Truffe ou Foie Gras de Canard Fait Maison et son Chutney Betterave Cassis Gingembre *****	14,00 € X 16,00 € X
Dos de Cabillaud Rôti, au Beurre de Cresson et Menues Feuilles ou Épaule d'Agneau Confite 36 Heures en Pastilla aux Abricots et son Bouillon de Légumes aux Épices Douces et Citron Confit *****	19,00 € X 22,00 € X
Vacherin aux Fruits Rouges et son Coulis ou Dacquoise au Chocolat Giandujà et sa Crème Anglaise *****	6,00 € X 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.*

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 Fêtes
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 3 jours avant la date
choisie, pour s'assurer de la disponibilité des produits.

Menu du Jour de L'An, le 1 Janvier 2023

(amuses bouches, mise en bouche, entrée, 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.....
Mousseline du Pêcheur et Langoustines et sa Bisque ou Foie Gras de Canard Fait Maison et son Chutney Betterave Cassis Gingembre *****	16,00 € X 16,00 € X
Pot au Feu de la Mer et Légumes de Saison à l'émulsion Provençale ou Médailillon de Venaison Sauce Poivrade aux Cacao et Épices Champignons Poêlés, Purée Céleri, Pomme au Four *****	22,00 € X 24,00 € X
Vacherin aux Fruits Rouges et son Coulis ou Dacquoise au Chocolat Gianduja et sa Crème Anglaise *****	6,00 € X 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.*