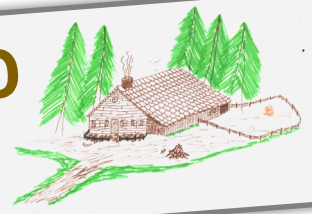


CARTE BUFFET FROID AUTOMNE - HIVER



minimum de commande 12 personnes

LES ENTRÉES

- Terrine de campagne maison
- Flamiche aux poireaux
- Bulots aioli
- Rollmops crème de ciboulette et carottes
- Rémoulade de légumes au vinaigre d'Orléans
- Cervelas en salade façon charcutière *Cervelas, oignon, cornichon, persil, vinaigrette*
- Salade strasbourgeoise *Pommes de terre, saucisse de Strasbourg, oignon, chou blanc, mayonnaise*

15,40 €^{TTC}

14 €^{HT}

par personne

LES PLATS

- Filet de saumon en bellevue
- Poisson blanc, sauce tartare
- Rôti de bœuf au thym
- Gigot rôti aux herbes
- Rôti de porc laqué au miel

VEGAN

- Falafel de pois chiches
- Burger veggie sauce diable

LES GARNITURES

- Salade de lentilles aux pommes
- Salade de penne au pesto
- Crudités de saison
- Salade de haricots verts



LES DESSERTS

- Charlotte aux poires d'Olivet
- Tarte madeleine à la pistache
- Tarte au pamplemousse rouge meringuée
- Mousse au chocolat, éclat de nougatine
- Tatin à la banane
- Riz au lait aux agrumes
- Fondant au chocolat et noix

EN OPTION

- Planche de fromages en assortiment de 3 variétés : 1,10 €^{TTC} 1,00 €^{HT} la part de 30 g
- Pain individuel 60 g : 0,60 €^{TTC} 0,55 €^{HT}
- Pain tranché aux céréales (300g) : 4,48 €^{TTC} 4,08 €^{HT}

*Composition du buffet
selon le nombre de personnes*

	12 à 20	21 à 40	41 à 60	+ 60
Entrée	1	2	3	4
Plat	1	2	3	4
Garniture	2	2	3	4
Dessert	1	2	3	4

Prêt de couverts de service possible, nous consulter.

Avec répartition équitable



NOM/Téléphone :

DATE DE LA PRESTATION :

NOMBRE DE PERSONNES :



DÉLAI ET MODALITÉS DE COMMANDE*

Au minimum 1 semaine à l'avance. Sous réserve de nos capacités de production et d'approvisionnement.



LIVRAISON 35,20 €^{TTC} (32€^{HT}) *sous réserve de notre planning de livraison*

du **lundi au vendredi** entre **08:30 et 17:00***, sur Orléans et Métropole ; dans un créneau d'une heure.

** Autre créneau et/ou hors métropole, nous consulter.*

Heure	Adresse	Contact sur place
Entreh.....		
Eth.....		

Merci de rester joignable à l'heure prévue de la livraison, à défaut et passé 10 mn, le livreur se verra contraint de repartir.



RETRAIT DANS NOTRE RESTAURANT

du **lundi au vendredi** entre **08:30 et 16:00***

** Autre créneau, nous consulter.*

Date :

Heure :



CONTAINERS ISOTHERMES

- Mise à disposition gratuite
- Maintien au frais 2 heures

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Retour par le client (<i>date</i>)
OUI	<input type="checkbox"/> Reprise par nos soins 35,20 €^{TTC} (32€^{HT}) <i>Lieu, date et heure - créneau d'1 heure</i>
<input type="checkbox"/>	
NON	



RÈGLEMENT

par **CB sur place**, **chèque** ou **virement** à réception de la facture.

*** Les commandes validées sont dues dans leur intégralité.**

Bon pour accord

Signature



SAVEURS et TALENTS

Bien plus qu'un restaurant...