

NOM

PRENOM

TEL

DATE DE LAIVRAISON

ADRESSE MAIL

NUMERO DE COMMANDE

À compléter par le vendeur

NUMERO DE CARNET



Deux boucheries à votre service...



**BON DE
COMMANDE
A REMETTRE
AVANT LE
18 DECEMBRE 25**

Sébastien Rambaud, et toute
son équipe vous souhaitent
d'agréables fêtes
de fin d'année...

Festif

Délice Nordique au Saumon 110gr	
Gougères garnies (thon /from frais)x10p	
Bouchées d'escargot PAR 16 PIÈCES	
Gros escargots de Bourgogne x6p	
Foie gras de canard mi-cuit maison tr	
Saumon fumé artisanal féroées Nb tr	

Entrées Chaudes

Majestueux au boudin blanc 1p	
Feuilleté aux 2saumons /épinards	
Coquille st Jacques 3 noix maison	
Bouchée à la reine /ris de veau maison	
Cassolette escagots à la Normande (camembert pomme de terre/lardons)	
Cassolette de la mer	

Poissons

Filet de St Pierre sauce chorizo	
Dos de cabillaud et sa sauce citronnée	

Volailles

Rôtis farcis tranchés + sauce	
Rôti de chapon forestier	
Rôti de chapon pruneaux raisins	
Rôti de chapon maître boucher du terroir	
Rôti de pintade forestier	
Rôti de pintade pêche/abricot	
Autres Volailles	
Cuisse de canard confite sauce à l'orange	
Rôti de poulet festif et sa farce pomme /boudin blanc	
Volailles entières cuites / découpées	
Dinde, Chapon, Pintade etc...	

Gibiers

Civet de gibiers	
------------------	--

Autres spécialités

Médaillons de filet mignon de porc sauce forestière	
Pavé de veau sauce à l'ancienne	
Jambon de porcelet épices de Noël cuit en papillote (6/8pers minimum)	
Carré d'agneau en croute d'herbes (5 pers minimum)	
Fondant de cuisse de poulet fermier à la Provençale	
Carbonnade de Bœuf aux épices de Noël	

Accompagnements

Timbale de gratin dauphinois 4pers	
Plat de gratin dauphinois 6pers	
Plat de gratin dauphinois 8pers	
Poire pochée au vin rouge	
Flan de légumes	
Purée de patates douces	
Pommes dauphines (3 pièces/150gr)	
Poêlée forestière	
Poêlée pommes de terre marrons lardons	