

## Bon de réservation

<b>Date du repas</b>	
<p>Nombre de menu :</p> <p>..... à 19.50 €</p>	<p>Pâté en croute de chapon forestier</p> <p>Cheesecake crémeux au saumon</p> <p>Moelleux de volaille farce pomme / foie gras et son jus</p> <p>Patate douce rôti et fagot de légumes</p>
<p>Nombre de menu :</p> <p>..... à 25.50€</p>	<p>..... Médaillon de saumon frais bellevue et aioli</p> <p>..... Salade périgourdine : magret et gésier de canard, bille de foie gras</p> <p>..... Vol au vent de volaille aux morilles</p> <p>..... Cassolette crumble aux noix de St Jaques, poireau et vin blanc</p> <p>..... Cœur de merlu blanc sauce au beurre blanc au combava</p> <p>..... Sauté de cerf aux airelles</p> <p>..... Tartelette de pomme de terre et ses légumes gourmands</p>
<p>Nombre de menu :</p> <p>..... à 35.00 €</p>	<p>..... Terrine de foie gras entier chutney abricot cumin</p> <p>..... Médaillon de saumon frais bellevue et aioli</p> <p>..... Tataki de thon aux sésames</p> <p>..... Coquille St Jacques gratinée au champagne</p> <p>..... Croustade de chapon et cèpes</p> <p>..... Paleron de veau braisé, sauce porto</p> <p>..... Suprême de pintade sauce foie gras</p> <p>..... Souris d'agneau confite et son jus au thym</p> <p>..... Gratin dauphinois truffé, flan de butternut aux shiitakés</p>
<p>Nombre de menu enfant : ..... à 10€</p>	
<p>Nombre de box mixte : ..... à 43€</p>	

## A la carte

Entrée	PU	Qté	TOTAL
Pâté en croute de chapon forestier	4.00 €		
Cheesecake crémeux au saumon	6.00 €		
Croustade de chapon et cèpes (chaud)	6.00 €		
Médaille de saumon frais bellevue et aioli	7.00 €		
Vol au vent de volaille aux morilles (chaud)	7.00 €		
Salade périgourdine : magret et gésier de canard, bille de foie gras	8.00 €		
Tataki de thon aux sésames	8.00 €		
Cassolette crumble aux noix de St Jaques, poireau et vin blanc (chaud)	8.00 €		

Coquille St Jacques gratinée au champagne (chaud)	8.00 €		
Terrine de foie gras entier chutney abricot cumin	9.00 €		
<b>Plat</b>	<b>PU</b>	<b>Qté</b>	<b>TOTAL</b>
Moelleux de volaille farce pomme / foie gras et son jus	7.00 €		
Cœur de merlu blanc sauce au beurre blanc au combava	9.00 €		
Sauté de cerf aux aïelles	10.00 €		
Paleron de veau braisé, sauce porto	11.00 €		
Suprême de pintade sauce foie gras	11.00 €		
Souris d'agneau confit et son jus au thym	13.00 €		
Chapon farci entier cuit – Label rouge – 10 pers (environ 3.500 kg)	85.00 €		
<b>Accompagnements</b>	<b>PU</b>	<b>Qté</b>	<b>TOTAL</b>
Flan de butternut aux shiitaké	3.50 €		
Gratin dauphinois truffé	3.50 €		
Tartelette de pomme de terre et ses légumes gourmands	5.00 €		
Ravioles aux morilles	5.00 €		
<b>Fromages</b>	<b>PU</b>	<b>Qté</b>	<b>TOTAL</b>
Brie truffé	3.50 €		
Assortiment de 3 fromages	4.50 €		
<b>Desserts</b>	<b>PU</b>	<b>Qté</b>	<b>TOTAL</b>
Buchette écrin poire caramel	4.00 €		
Palet croustillant chocolat noir	4.00 €		
Buchette passion mangue chocolat blanc	4.00 €		

## *Total*

	<b>PU</b>	<b>Qté</b>	<b>TOTAL</b>
Menu à 19.50 €	19.50 €		
Menu à 25.50 €	25.50 €		
Menu à 35.00 €	35.00 €		
Menu enfant à 10.00 €	10.00 €		
Box mixte 43.00 €	43.00 €		
A la carte			
<b>TOTAL</b>			
Acompte 20% - Régulé le			
<b>RESTANT DU</b>			

Nom : ..... Prénom : .....

Téléphone : .....

Adresse mail : .....

**Signature Client :**