

NOM & PRÉNOM :

TÉL. :

ADRESSE DE LIVRAISON :

DATE DE RÉCUP. :

HORAIRE :

LIEU DE RÉCUP. :

INFO SUPPLÉMENTAIRE :

Date de livraison : 23/12, 24/12 et 30/12 de 8h à 16h · 25/12 et 31/12 de 8h à 10h
Frais de livraison : 30€ Saint-Étienne centre-ville > 10 km · 45€ en périphérie (jusqu'à 30 km)

PRODUITS

QUANTITÉ

· Formule buffet cocktail dînatoire environ 4-6 personnes.....	240€	<input type="text"/>
· Menu Festif	29€	<input type="text"/>
· Menu l'Étoilé	37€	<input type="text"/>
· Petits fours salés 250g 4-5 personnes.....	9.90€	<input type="text"/>
· Verrine en verre : Mousse de saumon et guacamole x4 pièces.....	10.00€	<input type="text"/>
· Verrine en verre : Foie gras et chutney de figue x4 pièces	10.00€	<input type="text"/>
· Plateau de 20 pièces cocktails salés.....	35.00€	<input type="text"/>
· Macaron salé foie gras/pomme.....	10.00€ les 6	<input type="text"/>
· Plateau de 6 burgers et 6 pains pita kebab.....	24.00€	<input type="text"/>
· Cassolette de sot-l'y-laisse de volaille aux morilles 50g l'unité x2.....	8.00€	<input type="text"/>
· Cassolette de fois gras et figue façon crème brûlée 50g l'unité x2.....	8.00€	<input type="text"/>
· Caviar Transmontanus 15g.....	32.00€	<input type="text"/>
· Caviar BAERI français « haut de gamme » 30g.....	65.00€	<input type="text"/>
· Caviar OSCIETRE « haut de gamme » 30g.....	65.00€	<input type="text"/>
· Caviar BAERI français « haut de gamme » 50g.....	110.00€	<input type="text"/>
· Caviar OSCIETRE « haut de gamme » 50g.....	100.00€	<input type="text"/>
· Caviar BAERI français « haut de gamme » 100g.....	195.00€	<input type="text"/>
· Caviar OSCIETRE « haut de gamme » 100g.....	195.00€	<input type="text"/>
· Caviar Coffret dégustation Trio « Baeri, Oscietre, Kristal » 3 x 20g.....	160.00€	<input type="text"/>
· Caviar BELUGA IMPERIAL.....	prix sur demande	<input type="text"/>
· Pâté-croûte cocktail de volaille aux morilles 500g.....	25.00€ la pièce	<input type="text"/>
· Pâté-croûte Richelieu 2 tanches 240g minimum.....	9.90€	<input type="text"/>
· Pâté-croûte griotte lapin 2 tanches 240g minimum.....	9.90€	<input type="text"/>
· Pâté-croûte truffé 2 tanches 240g minimum.....	9.90€	<input type="text"/>
· Tatin de foie gras, pommes caramélisées déglacées au vinaigre de framboise x2.....	20.00€	<input type="text"/>
· Pressé de fois gras et volaille label rouge, glaçage coin au sirop d'érable x2.....	20.00€	<input type="text"/>
· Terrine de foie gras en bocal 120g	20.00€	<input type="text"/>
· Terrine de foie gras en bocal 220g.....	36.00€	<input type="text"/>
· Foie gras entier (environ 60g).....	9.50€ la part	<input type="text"/>
· Foie gras entier sous vide : 250g / 4-5 personnes.....	39.00€	<input type="text"/>
· Foie gras entier sous vide : 500g / 8-10 personnes.....	78.00€	<input type="text"/>
· Médaillon de saumon et mayonnaise maison x2.....	15.00€ soit 7.50€ la part	<input type="text"/>
· Fond d'artichaut norvégien x2.....	15.00€ soit 7.50€ la part	<input type="text"/>
· Mille feuille de saumon fumé, guacamole et perle marine x2.....	15.00€ soit 7.50€ la part	<input type="text"/>
· Dôme de tartare de saumon x2	16.00€ soit 8.00€ la part	<input type="text"/>
· Entremets de crudités x2	11.00€ soit 5.50€ la part	<input type="text"/>
· Bodega en verre de Homard, bavaroise citron et sauce cocktail x2.....	29.00€ soit 14.50€ la part	<input type="text"/>
· Crevettes de Madagascar (12 grosses crevettes) et mayonnaise maison.....	35.00€	<input type="text"/>

PRODUITS**QUANTITÉ**

· 1/2 queue de langouste de CUBA et mayonnaise maison.....	25.00€ la pièce	<input type="text"/>
· Notre saumon fumé sous vide.....	12.50€ les 100g	<input type="text"/>
· Notre saumon fumé sous vide.....	25.00€ les 200g	<input type="text"/>
· Feuilleté aux noix de Saint-Jacques x2.....	18.00€ soit 9.00€ la pièce	<input type="text"/>
· Feuilleté de sot l'y laisse aux morilles x2.....	19.00€ soit 9.50€ la pièce	<input type="text"/>
· Croustade d'escargots de Bourgogne x2.....	17.00€ soit 8.50€ la pièce	<input type="text"/>
· Véritable coquille Saint-Jacques x2.....	17.00€ soit 8.50€ la pièce	<input type="text"/>
· Escargots de Bourgogne.....	15.00€ la douzaine	<input type="text"/>
· Boudin blanc.....	5.50€ la pièce	<input type="text"/>
· Boudin blanc truffé.....	6.50€ la pièce	<input type="text"/>
· Saucisson à cuire truffé.....	29.50€ la pièce	<input type="text"/>
· Saucisson à cuire pistaché.....	15€ la pièce	<input type="text"/>
· Papillote de rouget et crevettes, mélange de légumes hivernaux à l'huile de truffe x2.....	24.00€	<input type="text"/>
· Mousse de brochet, bisque de crustacé et son écrevisse x2.....	19.00€ soit 9.50€ la part	<input type="text"/>
· Dos de bar français et sa sauce aux petits légumes x2.....	23.00€ soit 11.50€ la part	<input type="text"/>
· Filet de Lotte française sauce américaine x2.....	28.00€	<input type="text"/>
· Pomme de terre rôtie, écrasé de pommes de terre à la truffe et noix de Saint-Jacques x2.....	24.00€	<input type="text"/>
· Cuisses de grenouilles en persillade (les 6).....	10.00€	<input type="text"/>
· Fondant de chapon rôti entièrement désossé à la crème de champagne x2.....	20.00€ soit 10.00€ la part	<input type="text"/>
· Fondant de chapon rôti entièrement désossé aux morilles x2.....	33.80€ soit 16.90€ la part	<input type="text"/>
· Ballotin de dinde rôti à la pistache sauce aux marrons x2.....	19.00€ soit 9.50€ la part	<input type="text"/>
· Sauté de chevreuil aux deux carottes x2.....	25.80€ soit 12.90€ la part	<input type="text"/>
· Suprême de pintade truffé sauce périgourdine (foie gras, truffe) x2.....	31.80€ soit 15.90€ la part	<input type="text"/>
· Gratin dauphinois à la crème en panibois x2.....	8.00€ soit 4.00€ la part	<input type="text"/>
· Gratin dauphinois aux cèpes en panibois x2.....	9.00€ soit 4.50€ la part	<input type="text"/>
· Écrasé de pommes de terre à la truffe en panibois x2.....	9.00€ soit 4.50€ la part	<input type="text"/>
· Flan d'asperges au lard fumé x2.....	6.00€ soit 3.00€ la part	<input type="text"/>
· Risotto cœur fondant à la truffe x2.....	10.00€ soit 5.00€ la part	<input type="text"/>
· Pommes dauphines x6.....	6.00€ soit 1.00€ la pièce	<input type="text"/>
· Poêlée des sous-bois x2.....	9.00€ soit 4.50€ la part	<input type="text"/>
· Poêlée gourmande.....	9.00€ soit 4.50€ la part	<input type="text"/>
· Mini quenelle et ses morilles en panibois 220g x2.....	19.00€ soit 9.50€ la part	<input type="text"/>
· Morilles à la crème 250g.....	16.00€ la part	<input type="text"/>
· Saint Marcellin de la mère Richard.....	4.00€ la pièce	<input type="text"/>
· Saint Félicien de la mère Richard.....	7.25€ la pièce	<input type="text"/>
· Crottin de chèvre.....	2.75€ la pièce	<input type="text"/>
· Crousti Choc indiv.....	4.20€	<input type="text"/>
· Coconel indiv.....	4.20€	<input type="text"/>
· Léona bûche indiv.....	4.20€	<input type="text"/>
· Crousti Choc 4-6 personnes.....	24.00€	<input type="text"/>
· Coconel 4-6 personnes.....	24.00€	<input type="text"/>
· Léona bûche 4-6 personnes.....	24.00€	<input type="text"/>
· Crousti Choc 6-8 personnes.....	32.00€	<input type="text"/>
· Coconel 6-8 personnes.....	32.00€	<input type="text"/>
· Léona bûche 6-8 personnes.....	32.00€	<input type="text"/>
· Plateau de 24 mignardises sucrées.....	36.00€	<input type="text"/>

TOTAL