



AMAURY BONNARD

TRAITEUR

VIEUX COURS 45 500 POILLY LEZ GIEN

TÈL.02 38 05 00 72 - FAX02 38 38 26 87

bonnard.amaury@wanadoo.fr

Madame, Monsieur

Nous avons le plaisir de vous faire parvenir notre carte de plats à emporter pour ces fêtes de fin d'année.

Nous vous remercions de la confiance que vous voulez bien nous accorder en ayant choisi de nous adresser votre demande, et espérons que nos propositions sauront vous séduire.

Dans l'espoir de participer au succès de votre réveillon, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de nos très dévouées salutations.

Amaury BONNARD

Carte du réveillon 2017

EURL BONNARD – Au capital de 15 000 € - SIRET 483 609 137 00011 – Code APE 553 A – TVA Intracom FR 72 483 609 137

Cocktail 8 pièces (14 € / pers.)

Solitaire de Foie Gras sur pain d'épice toasté, touche de fraise

Banderille d'omelette et chorizo

Cassolette de tartare de saumon aux deux citrons

Brochette de filet de bœuf, câpres et aubergines

Mini croustade aux escargots

Tonnelets de courgettes et rougets, aïoli léger

Saumon fumé, pomme Granny et fromage de chèvre au pavot

Brochette de boudin blanc et cèpe poêlé

Programme des réjouissances...

Escargots de Bourgogne (6 € la douzaine)

Boudin blanc aux truffes (8 € / pers.)

Nid de poireaux gambas (9 € / pers.)

Parfait de tomates au caviar et saumon fumé (10 € / pers.)

Vol au vent aux ris de veau (10 € / pers.)

Foie gras de canard maison et chutney de figues (14 € / pers.)

Dos de saumon rôti, tian de légumes niçois (12 € / pers.)

Filet de saint Pierre, fricassée de petits pois et girolles (14 € / pers.)

Noix de saint Jacques et risotto aux morilles (20 € / pers.)

Fricassée de homard et légumes d'hiver (20 € / pers.)

Magret de canard à la plancha, fricassée de légumes croquants (14 € / pers.)

Chapon farci pommes fruits aux airelles et purée de marrons (14 € / pers.)

Filet mignon de veau braisé, cocotte de légumes d'hiver (16 € / pers.)

Filet de bœuf en tournedos, pommes paillason et poêlée de cèpes (18 € / pers.)

Plateau de fromages affinés (6 € / pers.)

Bûches de Noël (6.50 € / pers.)

Café (génoise café, crème légère au café)

Chocolat (génoise chocolat, crème légère au chocolat)

Royale (génoise, meringue, crème pralinée, amandes grillées)

BON DE COMMANDE, plats à emporter

A retourner par mail contact@amaurybonnard.fr

ou par courrier à EURL BONNARD Domaine de Vieux Cours 45500 POILLY LEZ GIEN

Madame Mademoiselle Monsieur

Nom : _____ Prénom: _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Tél. : _____ Fax : _____

E mail : _____

Date de la réception : _____ Horaire de mise à disposition de la commande : _____

Articles commandés	Nombre de convives	Prix TTC / pers.	Total TTC
Cocktail 8 pièces		14 €	
Escargots de Bourgogne		6 €	
Boudin blanc aux truffes		8 €	
Nid de poireaux aux gambas		9 €	
Parfait de tomates au caviar et saumon fumé		10 €	
Vol au vent aux ris de veau		10 €	
Foie gras de canard maison et chutney de figues		14 €	
Dos de saumon rôti, tian de légumes niçois		12 €	
Filet de saint Pierre, fricassée de petits pois et girolles		14 €	
Noix de saint Jacques et risotto aux morilles		20 €	
Fricassée de homard et légumes d'hiver		20 €	
Magret de canard à la plancha, fricassée de légumes croquants		14 €	
Chapon farci pommes fruits aux airelles et purée de marrons		14 €	
Filet mignon de veau braisé, cocotte de légumes d'hiver		16 €	
Filet de bœuf en tournedos, pommes paillason et poêlée de cèpes		18 €	
Plateau de fromages affinés		6 €	
Bûche de Noël Café		6.50 €	
Bûche de Noël Chocolat		6.50 €	
Bûche de Noël Royale		6.50 €	
Montant total de la commande			
Acompte de 30 % (joint à votre commande)			
Reste à régler			

Date :

Signature :