

Les Ateliers Traiteur

Bon de commande à nous retourner à l'adresse suivante : lesatelierstraiteur.noel2022@gmail.com

Nom	Date de commande (24 ou 31)
Prénom	Mode de Paiement
Numéro de tel.	Heure de retrait (9h30-12h ou 14h30-18h)
Mail	Mode de Paiement : chèque ou espèces

LES ACCOMPAGNEMENTS

<i>Intitulés</i>	<i>Tarifs</i>	<i>Conditionnement</i>	<i>Nb de portions souhaitées</i>
Queues de langoustines gratinées au jus de carapace	12.50€	1 portion	
Ravioles de foie gras, bouillon de volaille aux saveurs Thai	13.00€	1 portion	

LES PLATS

<i>Intitulés</i>	<i>Tarifs</i>	<i>Conditionnement</i>	<i>Nb de portions souhaitées</i>
Lotte à l'armoricaine	18.90€	1 portion	
Ballottine de pintade forestière	17.50€	1 portion	

LES ACCOMPAGNEMENTS

<i>Intitulés</i>	<i>Tarifs</i>	<i>Conditionnement</i>	<i>Nb de portions souhaitées</i>
Gratin dauphinois	3.50€	1 portion	
Poêlée de courges & éclats de châtaignes	4.00€	1 portion	

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes dauphines	4.00€	1 portion	
Poêlée de légumes & champignons	4.00€	1 portion	

LES PLATEAUX DE FROMAGES

(Fromages d'un MOF fromager. Pain aux céréales et confiture de figes inclus.)

<i>Intitulés</i>	<i>Tarifs</i>	<i>Conditionnement</i>	<i>Nb de portions souhaitées</i>
Coulommiers, Comté, St Marcelin (90g)	10.00€	1 portion	
Coulommiers, St Nectaire, Galet Bleuté, Comté (750g)	40.00€	4/6 portions	
Coulommiers, St Nectaire, Galet Bleuté, Comté, Morbier (1,6kg)	85.00€	8/10 portions	

LES BÛCHES DE NOËL

<i>Intitulés</i>	<i>Tarifs</i>	<i>Conditionnement</i>	<i>Nb de portions souhaitées</i>
Bûche belle Hélène chocolat blanc	4/6p - 22.00€	8/10p - 32.00€	
Bûche chocolat - Noisette	4/6p - 22.00€	8/10p - 32.00€	
Bûche 2 chocolats	4/6p - 22.00€	8/10p - 32.00€	
Bûche Exotique	4/6p - 22.00€	8/10p - 32.00€	
Bûche framboise pistache	4/6p - 22.00€	8/10p - 32.00€	
Bûche Espresso noisette	4/6p - 22.00€	8/10p - 32.00€	
Bûche crème au beurre : Café, chocolat, praliné, vanille.	4/6p - 22.00€	8/10p - 32.00€	