



Accès bureau : 9 bis rue de la perchaie - 41100 VENDOME
 Telephone : 02.54.77.15.27
 Mail : punch@latoquevendomoise.com

BON DE COMMANDE

Nom :		
Prénom :		
Adresse :		
Telephone :		
Mail :		
Date de la prestation :	24-déc	31-déc
Heure enlèvement (de 9H à 16H) :		

	UNITE DE COMMANDE	Prix € TTC	Quantité	Total
MISES EN BOUCHES FROIDES				
Pressé de noix de cajou, magret fumé et foie gras	plateau de 12 pièces	18,00 €		
Ardoise de navettes briochées, crème Chiboust au litchi et saumon fumé	plateau de 12 pièces	18,00 €		
Ardoise de mini Bun's marins au crabe	plateau de 12 pièces	18,00 €		
Ardoise de ballotins de Saint Jacques & Raifort	plateau de 12 pièces	24,00 €		
Mini verrine bergamote, St Jacques et chou rave	plateau de 12 pièces	24,00 €		
Mini verrine pomme aux épices de Noël, ganache foie gras	plateau de 12 pièces	24,00 €		
Plateau de canapés de Noel	plateau de 25 pièces	28,00 €		
MISES EN BOUCHES A RECHAUFFER				
Trilogie d'huitres chaudes	plateau de 12 pièces	24,00 €		
Velouté de butternut, Saint Jacques étuvée et croustillant de lard fumé	plateau de 12 pièces	22,00 €		
Ardoise de samossas de canard à l'orange et ses petits légumes	plateau de 12 pièces	22,00 €		
Tête de lion fruits de mer et réduction de crème de homard	plateau de 12 pièces	20,00 €		
Ardoise de samossas de gambas, lentilles Beluga au curry et lait de coco	plateau de 12 pièces	20,00 €		
Ardoise de mini tartelettes Rillons au miel et copeaux de chèvre sec	plateau de 12 pièces	18,00 €		
ENTREES FROIDES				
Carpaccio de Saint Jacques au citron vert, fenouil aux agrumes et huile vanillée	à la part	8,00 €		
Pressée de queue de bœuf au foie gras de canard	à la part	8,00 €		
Saumon Gravlax, baies roses et crème de Vodka	à la part	7,50 €		
Rouleau de saumon fumé, chair de crabe, petits légumes et œufs de hareng fumés	à la part	7,50 €		
Opéra foie gras pain d'épices et glaçage cacao	à la part	7,80 €		
Foie gras	Terrine 500g	60,00 €		
ENTREES A RECHAUFFER				
Cassolette d'escargots au beurre d'ail des ours & son écrasée de pomme de terre	à la part	7,00 €		
Aumônière de confit de canard au jus de truffe & purée de panais	à la part	7,50 €		
Marmite de filet de bar, gambas, Saint Jacques et réduction crémée	à la part	8,50 €		
Traditionnelle coquille Saint Jacques à la Bretonne	à la part	7,00 €		
POISSONS ET ACCOMPAGNEMENTS				
Dos de sandre snacké au beurre et fleur de sel & son écrasée pomme de terre		12,00 €		
Filet de Saint Pierre à la crème de crustacés & ses petits légumes croquants	à la part	12,00 €		
Trilogie de médaillons de lotte bardés au lard, crème de chorizo & riz sauvage	à la part	12,00 €		
Brochette de Saint Jacques poêlée, jus crémé aux truffes & riz sauvage	à la part	13,90 €		
Plateau de fruits de mer	plateau 2 personnes	80,00 €		
VIANDES ET ACCOMPAGNEMENTS				
Mignon de veau au jus court forestier & écrasée pomme de terre panais	à la part	13,50 €		
Châteaubriand de bœuf Charolais, sauce brune & médaillon gratin & légumes	à la part	13,50 €		
Poire de ris de veau à la crème de morilles & endive caramélisée & pommes grenailles	à la part	23,50 €		
Sauté de chapon, sauce Vallée d'Auge & poêlée marrons champignons	à la part	9,80 €		
Mignon de cerf aux baies sauvages & purée pomme de terre & mousseline asperges	à la part	12,50 €		
Chapon entier jus crémé à l'essence de truffe & garnitures	pièce 10 à 12 personnes	120,00 €		
PLATEAU DE FROMAGES				
Plateau de 5 Fromages pour 10 personnes minimum	la part	5,50 €		
PAINS SPECIAUX				
Petit pain individuel	à la part	0,30 €		
Pain de mie rectangulaire tranché	à la part	3,50 €		
Pain de seigle tranché	à la part	2,50 €		
DESSERTS				
Buchette citron croustillant praliné	à la part	4,30 €		
Le rocher Nacré	à la part	4,30 €		
Le cube	à la part	4,30 €		
MENUS				
Menu EPICURIEN	à la part	29,50 €		
Menu PRESTIGE	à la part	35,50 €		

MODE DE REGLEMENT (rayer mention inutile)

Chèque
 Tickets restaurants (sous conditions)

Carte bancaire
 Espèces

Total € TTC

Acompte 30%

Total € TTC restant du

Bon pour Accord, le