

BON DE COMMANDE TRADISTEAK

Nom :

Prénom :

Date de la commande :

Téléphone :

Adresse mail :

Les Menus - "Spécial Fêtes" !	€	Quantité	Totaux
<p>Menu Prestige</p> <p>Trio de mise en bouche et sa verrine colorée. (Prestige de foie gras mi-cuit, Entremet de saumon, Cuillère de carpaccio de st jacques, tartare de saumon au yuzu). Macaron chocolat garni de mousse foie gras, chutney de mangue et salade folle. Suprême de poularde au vin jaune et morilles. Risotto aux asperges vertes et jus de truffes.</p>	33.00		
<p>Menu Douceur</p> <p>Trio de mise en bouche. (Prestige de foie gras mi-cuit, entremet de saumon, tartare de saumon au yuzu) Briochette d'escargots et ses trompettes Filet mignon de veau aux girolles Gratin dauphinois</p>	28.00		
La Carte - "Spécial Fêtes" !			
<i>Charcuterie fine</i>			
Magret de canard fumé (90gr) (€/personne)	6.90		
Foie gras entier mi-cuit (€/kg)	103.5		
Boudin blanc aux girolles (€/kg)	17.8		
Boudin blanc fine champagne (€/kg)	14.8		
Saumon fumé "artisanal" de Norvège (€/kg)	58.4		
Cervelas truffé 3% (€/kg)	46.8		
Saucisson forestier pistaché (€/kg)	23.4		
Lobe de Foie gras extra cru éveiné (€/kg)	47.9		
Terrine de foie gras de canard entier 350gr (€/personne)	36.5		
Terrine de foie gras de canard entier 200gr (€/personne) <i>Cuisson terrine: mi-cuit.</i>	22.5		
<i>Volailles Fermières</i>			
Dinde fermière de la Dombes label rouge /kg	17.50		
Chapon fermier de la Dombes label rouge /kg	17.50		
Poularde de Bresse /kg	32.20		

Poularde fermière /kg	15.50		
Poularde de Bresse roulée /kg	36.40		
Poulet de Bresse/kg	19.50		
Poulet de Bresse roulé /kg	35.80		
Pigeon /p	16.00		
Oie /kg	19.90		
Chapon de pintade /kg	20.50		
<i>Amuse-bouche</i>			
Tartare de Saumon au yuzu (€/personne)	2.00		
Tartare de tomates à la tapenade (€/personne)	2.00		
Prestige de foie gras mi-cuit (€/personne)	2.00		
Entremet au saumon (€/personne)	2.00		
Cuillère de carpaccio de St-Jacques (€/personne)	2.50		
Mini burger d'aiguillette de canard au foie gras (€/personne)	2.50		
Feuilleté apéritif (olive, fromage, saucisse, anchois, etc) (€/personne)	2.50		
<i>Pains surprises</i>			
Saumon fumé (50 toasts) (€/personne)	45.00		
Foie gras (50 toasts) (€/personne)	50.00		
Charcuterie (50 toasts) (€/personne)	38.00		
<i>Entrées</i>			
Coupe fraîcheur(truite fumée, saumon frais, crabe) (€/personne)	5.90		
Cocotte de la mer en croute et son écume bisquée (€/personne)	7.20		
Escargots de bourgogne (€/dz)	6.90		
Coquille noix de St-Jacques (€/personne)	5.90		
Dôme de lieu et saumon au cœur de st jacques (€/personne)	6.90		
Briochette d'escargots et ses trompettes (€/personne)	8.50		
Macaron chocolat/ foie gras/compotée de mangue (€/personne)	8.90		

Cheesecakes revisités au saumon fumé (€/personne)	6.80		
Plats cuisinés			
Filet de canard aux figues sauce foie gras (300g) (€/personne)	7.20		
Suprême de poularde vin jaune et morilles (300g) (€/personne)	11.90		
Pavé de cerf sauce grand veneur (200gr) (€/personne)	9.40		
Gratin de noix de St-Jacques aux girolles (200gr) (€/personne)	6.90		
Ballotin de veau aux mendiants sauce cacao(250gr) (€/personne)	9.90		
Filet mignon de veau aux morilles (250gr) (€/personne)	11.90		
Ris de veau forestier au riesling (250gr) (€/personne)	10.50		
Filet mignon en croute enrobé de farce de foie gras et pistache (200gr)	200.00		
Sauces maison			
Foie gras (€/kg)	16.90		
Morilles 20.90€ (€/kg)	20.90		
Truffes 23.40€ (€/kg)	23.40		
Garnitures			
Pommes dauphines (100gr) (€/personne)	1.90		
Gratin dauphinois aux morilles (250gr) (€/personne)	4.50		
Gratin dauphinois (250gr) (€/personne)	3.10		
Marrons confits (100gr) (€/personne)	3.20		
Risotto aux asperges vertes/jus de truffes(250gr) (€/personne)	4.90		
Clafoutis de légumes lardés (200gr) (€/personne)	2.90		
Poêlée forestière (150gr) (€/personne)	4.50		
Gratin de cardons à la moelle (250g) (€/personne)	3.30		
Total à régler			
A LIRE - IMPORTANT :			
<p>Tout d'abord, nous tenons à vous remercier de passer commande chez votre traiteur Tradisteam ! Nous vous demandons de bien vouloir nous retourner ce document imprimé et rempli par vos soins à l'équipe Tradisteam avant le samedi 19 décembre 2020.</p> <p>Règlement : - Modes de règlements acceptés : espèces, CB, tickets restaurants. Prenez soin de vous et à bientôt ! L'équipe de Tradisteam.</p>			

Support réalisé par l'équipe GC Evènementiel.

Bon de commande Tradisteam Noël 2020