

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).</p> <p>Macaron chocolat garni de mousse foie gras, chutney de mangue et salade folle.</p> <p>Suprême de poularde au vin jaune et morilles.</p> <p>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)</p> <p>Briochette d'escargots et ses trompettes</p> <p>Filet mignon de veau aux girolles</p> <p>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