

**GRAND HOTEL TERMINUS REINE
TRAITEUR FETES DE FIN D'ANNEE 2020**

Entrées

Prix/ pers.

Foie gras de canard fait maison (Le Kg) **100.00€.**
Et nous vous offrons la brioche Maison, un régal... !!!
En bloc il faut compter 60grs minimum par pers

Saumon mariné à l'aneth et aux herbes **8.00€.**
Fabriqué par nos soins, vendu tranché la portion (100gr)

Les Poissons chauds à réchauffer

Fricassée de lotte aux morilles, riz pilaf **26.00€.**

Saint-Jacques au Champagne, riz **16.00€.**

La Viande

Prix/ pers.

Filet de bœuf en croûte à la Wellington **20.00€.**
Sauce au porto (Mini 4 pers.), gratin de légumes
Prêt à cuire (200 gr / pers.)

Le Gibier de Haute-Marne

Prix/ pers.

Une viande écologique bio et naturelle

Pavé Cerf prêt à cuire 200gr/pers **18.00€.**
Garniture St Hubert (poire et pomme), sauce whisky

Mitonnée de gibier sauvage des forêts **15.00€.**
De Haut-Marne au vin blanc avec pâtes fraîches

Le Dessert « bûche de Noël »

Kalamansi

Biscuit chocolat, mousse au lait et citron vert

Framboise :

Biscuit génoise, mousse framboise

Idéal :

Biscuit succès, crème au beurre praliné,

Amandes effilées et torréfiées

(Pour 4 pers. minimum) 16.00€

Mousses élaborées à base d'œufs Ou de blanc d'œufs montés en neige

Tous nos produits sont faits maison



**Commande par téléphone entre
10h00 et 18h00**

**En absence laisser un message nous vous
rappellerons**

**Pour Noël au plus tard
Samedi 19 décembre avant 18h**

**Pour Nouvel An au plus tard
Samedi 26 décembre avant 18h**

Retrait des commandes :

Le 24 décembre de 11h à 14h

Le 31 décembre de 11h à 14h

Ou bien sur rendez vous

**Téléphone
03.25.03.66.66**

Bon de commande au dos



BON DE COMMANDE

COORDONNEES CLIENTS

Entrées

Nombre pers.

Foie gras de canard fait maison.....

En bloc

Saumon mariné à l’aneth et aux herbes.....

Les Poissons chauds à réchauffer

Fricassée de lotte aux morilles, riz

Saint-Jacques au Champagne, riz.....

La Viande

Nombre pers.

Filet de bœuf en croûte à la Wellington.....

Sauce au porto (Mini 4 pers.),
gratin légumes de Prêt à cuire (200 gr / pers.)

Le Gibier de Haute-Marne

Nombre pers.

Pavé Cerf prêt à cuire 200gr/pers.....
Garniture St Hubert (poire et pomme), sauce whisky

Mitonnée de gibier sauvage des forêts.....
De Haut Marne au vin blanc avec pâtes fraîches

Le Dessert « buche de Noël »

Nombre pers

Kalamansi.....
Biscuit chocolat, mousse au lait et citron vert

Framboise :.....
Biscuit génoise, mousse framboise

Idéal :.....
Biscuit succès, crème au beurre praliné,
Amandes effilées et torréfiées

NOM:.....

PRENOM:.....

TELEPHONE :.....

ADRESSE :.....

ADRESSE MAIL :.....

DATE 24 DECEMBRE 2020

31 DECEMBRE 2020

AUTRES DATES D’ENLEVEMENT A CONFIRMER

OBSERVATIONS :.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

HORAIRE D’ENLEVEMENT

11H 11H15 11H30 12H 12H15 12H30
13H 13H15 13H30 14H

**MERCI DE DEPOSER CE BON DANS LA BOITE
AUX LETTRES DU TERMINUS**

**ATTENTION UN CHEQUE D’ACOMPTE DE 50%
EST NECESSAIRE POUR VALIDER LA COMMANDE**