

BON DE COMMANDE

Nom /Prénom:	
Tel:	
Jour de récupération	
Acompte reçu:	

Livraison	OUI		NON	
Adresse:				

DESCRIPTIF	PRIX UNITAIRE TTC	QUANTITE	TOTAL
APERITIFS			
Canapés prestige 6 bouchées	10,50 €		
Canapés prestige 12 bouchées	20,00 €		
Canapés prestige 24 bouchées	37,00 €		
Assortiment 6 macarons salés	5,50 €		
ENTREES ET FROMAGES			
Terrine de foie gras au porto 300g	30,00 €		
Terrine de foie gras au porto 500g	52,00 €		
Saumon gravlax 400g	33,00 €		
Saumon gravlax 800g	56,00 €		
Planche de charcuteries (4 personnes)	14,00 €		
Plateaux fromages (5personnes)	17,50 €		
Tartare de duo de saumon	11,00 €		
VIANDES ET POISSON			
Souris d'agneau cuit 7h00 au thym	10,00 €		
Supême de volaille Label Rouge cuit 2h00	8,00 €		
Noisette de filet mignon de veau à la truffe 150g	13,00 €		
Filet de bœuf farci chutney oignons et chèvre 150g	13,00 €		
Cuisse de canard cuit 2h00	8,00 €		
Filet de dorade royale beurre d'herbes (coriandre/persil)	10,00 €		
SAUCES			
Sauce morille	4,00 €		
Sauce truffe	4,00 €		
Sauce au thym	3,00 €		
Sauce Foie gras	4,00 €		
Sauce éclat de gingembre	3,00 €		
GARNITURES			
Gratin dauphinois 150g	2,50 €		
Gratin dauphinois truffe 150g	3,00 €		
Risotto noir 100g	4,00 €		
Risotto traditionnel 100g	4,00 €		
Purée de pomme de terre douce 150g	2,50 €		
Wok de légumes 100g	3,50 €		
1/2 Tomate rôtie au four	2,50 €		
Fondue de poireaux	3,00 €		
DESSERTS			
Tarte citron meringuée individuelle	3,50 €		
Paris Brest individuelle	3,50 €		
Saint Honoré individuelle	3,50 €		
Tarte horloge chocolat	4,50 €		

Assortiment 6 macarons Sucrés	5,50 €		
Assortiment 12 macarons Sucrés	10,00 €		
Bûche champagne Chocolat/ praliné/ citron 5prs	22,50 €		
Bûche exotique/ vanille/ chocolat 8/10prs	35,00 €		
CADEAUX INVITES			
Carte bancaire chocolat	3,50 €		
Sachet de cookies	4,50 €		
Pot caramel beurre salé	4,50 €		
Matriochkas père Noël 10cm	6,50 €		
Matriochkas classique 10cm	6,50 €		
Règle 20 cm en chocolat lait, noir ou blanc	5,00 €		
Sucette en chocolat ourson	3,00 €		

TOTAL	
--------------	--

COMMANDER AVANT LE 21 DECEMBRE POUR NOËL ET AVANT LE 28 DECEMBRE POUR LE NOUVEL AN.

Les commandes seront à retirer à la boutique Elisa Leriche Traiteur 150 rue du forum la Baie des Iles 83250 La Londe Les Maures le 24 et le 31 décembre entre 10h30 et 18h00 ou si vous souhaitez être livré, les livraisons auront lieu les 24 et 31 décembre entre 11h30 et 17h30 (merci de nous le préciser dès l'enregistrement de votre commande) tel.06.59.46.22.14

Condition générale de vente:

LA LIVRAISON EST OFFERTE pour les villes suivantes: Hyères, La Londe Les Maures.

LE FORFAIT LIVRAISON EST DE 10€ pour les villes suivantes: Toulon, La Valette, La Garde, SANARY SUR MER... pour les autres villes merci de nous contacter. Un acompte de 50% sera demandé pour toute commande, il sera à faire à l'ordre "La Cuisine d'Elisa" et à nous faire parvenir au 150 rue du forum la baie des Iles 83250 la Londe Les Maures ou remis en main propre à la boutique. Règlement possible par chèque, espèces ou carte bancaire. Tous nos prix sont TTC.

PIECES COCKTAILS

Canapé prestige plateau de 6 bouchées

Œufs brouillés à la truffe - Cuillère rouget chutney mangue - Burger foie gras - Macaron fromage chèvre piment d'Espelette - Tartare de saumon saveurs asiatiques - Brochette involtini jambon, artichaut

Canapé prestige plateau de 12 bouchées

Œufs brouillés à la truffe - Cuillère rouget chutney mangue - Burger foie gras - Macaron fromage chèvre piment d'Espelette - Tartare de saumon saveurs asiatiques - Brochette involtini jambon, artichaut - Cuillère salade de poulpes - Biscuit parmesan crème parmesan - Macaron tapenade - Camembert à la truffe - Navette briochée poulet curry - Verrine de ratatouille, mousse ciboulette.

Canapé prestige plateau de 24 bouchées

Œufs brouillés à la truffe - Cuillère rouget chutney mangue - Burger foie gras - Macaron fromage chèvre piment d'Espelette - Tartare de saumon saveurs asiatiques - Brochette involtini jambon, artichaut - Cuillère salade de poulpes - Biscuit parmesan crème parmesan - Macaron tapenade - Camembert à la truffe - Navette briochée poulet curry - Verrine de ratatouille, mousse ciboulette - Foie gras pané crumble noisette cacahuète - Macaron tomates basilic pignon - Gésier confit compotée d'oignons - Tataki de thon citronnelle, gingembre soja - Brochette charcuterie - Tapenade au romarin - Guacamole pomme verte - Sucette de tomate cerise - Magret de canard, pruneaux - Mousse de betterave noisette torréfiées - Noix st jacques et fondu de poireaux - Navette briochée crème mascarpone et saumon fumé

MERCI DE VOTRE CONFIANCE !