

SARL THEVENIN NICOLAS

Au capital de 200000€

RCS Chaumont : 752 029 447

PÂTISSIER – CHOCOLATIER – TRAITEUR

Galerie commerciale Leclerc

52 000 CHAUMONT

Membre de l'Académie nationale de Cuisine

Tél : 03.25.03.45.15

E- mail: patisserie.thevenin@gmail.com

Site : www.patissierithevenin.com

Nicolas Thévenin

PÂTISSIER - CHOCOLATIER - TRAITEUR



Fêtes de fin d'année 2020

(Préparations disponibles du 19/12/20 au 02/01/2021)

MENU COMPLET A 31€ dessert compris

Q :

➤ **Entrée froide, au choix :**

Foie Gras de canard maison au Ratafia de Champagne, chutney d'oignons aux épices

Salade gourmande : Foie Gras de canard maison, effeuillade de jambon Serrano, ballotine de canard, mélange de jeunes pousses, noix, asperges, vinaigrette aux herbes

Salade Belle-Marée : saumon fumé, ballotin de saumon frais, brochette de crevettes, mélange de jeunes pousses, blini de rillettes de la mer, vinaigrette aux herbes

➤ **Entrée chaude, au choix :**

6 escargots de Bourgogne maison

Aumônière de **Sole** aux queues d'écrevisse, sauce Champagne

Gourmandine de **Volaille** sauce au Langres

➤ **Plat principal au choix :**

Filet de **Canard** au poivre vert et ses pommes fruits rôties

Fricassée de **Poularde** aux morilles

Médaille de **Veau** sauce Périgourdine (*jus de truffe et foie gras*)

Dos de **Sandre** à la fondue de poireaux sauce Noilly

➤ **Garniture** : nos plats principaux sont accompagnés de fricassée de légumes et pommes grenailles

(Sauf pour le dos de Sandre accompagné de risotto)

➤ **Dessert :**

- **A partir de 4 menus commandés : un dessert unique à choisir parmi :**

Bûche Chambord
Bûche Roussillon

Bûche Impériale
Bûche New-York

Bûche Idéal chaumontaise

Autre (entremets habituel ou dessert glacé)

- **En dessous de 4 menus commandés : gâteau individuel uniquement à choisir parmi :**

Elysée

3 chocolats

Gratin de fruits rouges

Framboisier

Feuilles d'Automne

Tulipe de glace

Tutti -frutti

Idéal

Tarte au citron meringuée

CARTE PATISSERIE au détail :

- ✓ **Notre collection de bûches 2020 : minimum 4 personnes : 4.40€ p/p**
Et disponibles uniquement en 4, 6, 8 et 10 personnes

➤ **Nos bûches délicieuses fruits :**

- Bûche **Chambord** :
Biscuit amandes, crèmeux framboise, mousseline vanille Bourbon, coulis gélifié fruits rouges, glaçage framboise
- Bûche **Roussillon** :
Biscuit amandes, compotée d'abricots vanillés, mousseline fruits rouges, crèmeux pêche, glaçage abricot

➤ **Nos bûches délicieuses chocolat :**

- Bûche **Impériale**
Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, crèmeux mandarine, glaçage chocolat
- Bûche **New-York**
Biscuit brownie, mousse chocolat, crèmeux caramel, glaçage chocolat

➤ **La bûche classique incontournable :**

- Bûche **Chaumontaise Idéal**
Meringue idéal, mousse praliné amande

✓ **Notre carte des desserts glacés :**

- **Marmite** de glaces et sorbet **Nougatine**, 4 personnes minimum (3 boules p/p) : **4.80€ p/p**
- **Tulipe** de glace et sorbet (3 boules par personne) : **4.50€ p/p**
- **Vacherin** 4 personnes minimum (1 ou 2 parfums) : **4.80€ p/p**
(Parfums disponibles : vanille, chocolat, framboise, passion, mangue, fruits rouges)

✓ **Notre sélection d'entremets habituels et notre gamme de petits gâteaux individuels**

- ✓ **Galette des rois** : 4 p : **12€** 6 p : **18€** 8 p : **24€**

PETITS FOURS :

(Assortiment standard non personnalisable)

- La caissette de 24 **feuilletés salés** (quiches, pizzas, feuilletés saucisse, sablés fromage/pavot, allumettes fromage, chaussons saucisses, roulés anchois, chaussons chorizo) : **21€**
- L'assiette de 24 **diminués sucrés** : **33€**

CARTE TRAITEUR au détail :

➤ Entrées froides :

- | | |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Foie Gras de canard au Ratafia de Champagne , chutney d'oignons aux épices 9.50€ p/p |
| <input type="checkbox"/> | Salade gourmande : Foie Gras de canard maison, effeuillade de jambon Serrano, ballotine de canard, mélange de jeunes pousses, noix, asperges, vinaigrette aux herbes 8.50€ p/p |
| <input type="checkbox"/> | Salade Belle-Marée : saumon fumé, ballotin de saumon frais, brochette de crevettes, mélange de jeunes pousses, blini de rillettes de la mer, vinaigrette aux herbes 8.50€ p/p |

➤ Entrées chaudes :

- | | |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 6 escargots de Bourgogne maison. 6.20€ p/p |
| <input type="checkbox"/> | Aumônière de Sole aux queues d'écrevisse, sauce Champagne. 7€ p/p |
| <input type="checkbox"/> | Gourmandine de Volaille sauce au Langres 7€ p/p |

➤ Plats principaux et garniture comprise : **14€ p/p**

- | | |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Filet de Canard au poivre vert et ses pommes fruits rôties |
| <input type="checkbox"/> | Fricassée de Poularde aux morilles |
| <input type="checkbox"/> | Médaille de Veau sauce Périgourdine (<i>jus de truffe et foie gras</i>) |
| <input type="checkbox"/> | Dos de Sandre à la fondue de poireaux sauce Noilly |

CONDITIONS GENERALES DE COMMANDE :

• Les commandes seront enregistrées :

- à notre boutique
- par mail à l'adresse suivante : patisserie.thevenin@gmail.com (un accusé de réception et de prise en compte vous sera adressé par retour de mail)

Toute commande doit être reportée sur cette carte remplie avec les quantités et accompagnée du bon de commande non découpé rempli et signé

Toute commande sera réglée en totalité à l'avance, non remboursable en cas d'annulation.

Les commandes **par mail** devront s'accompagner d'un virement bancaire sur le compte suivant :

SARL THEVENIN NICOLAS. RIB : 30087 33507 00020460301 09

- **Ne seront pas acceptées** : les commandes par téléphone, les modifications, les suppressions partielles ou totales de commande
- **Les commandes seront acceptées jusqu'au dimanche 20/12 pour Noël et le dimanche 27/12 pour la St Sylvestre**
- Le magasin sera **fermé** les vendredis 25/12 et 01/01
- Les commandes seront à retirer entre les magasins Célio et Nocibé de la galerie marchande du **Centre Leclerc** de **10h à 16h** le 24/12 et de **10h à 16h** le 31/12
- La boutique sera ouverte les **24/12** et **31/12** en journée continue de **8h45 à 17h**
- Les commandes **traiteur** seront délivrées en portions individuelles en dessous de 8 pers.

NUMERO DE CLIENT :

(Remis en boutique après encaissement de la commande ou communiqué par mail après validation de la commande complète effectuée par mail)

**BON DE COMMANDE A REMPLIR ET A SIGNER ET A NOUS
RETOURNER EN BOUTIQUE OU PAR MAIL ACCOMPAGNE DU REGLEMENT**

COMMANDE POUR LE :

24/12

31/12

HEURE DE PASSAGE ENVISAGEE :

NOM :

PRENOM :

NUMERO DE TELEPHONE :

MONTANT DE LA COMMANDE :

REGLEMENT à la boutique

REGLEMENT par virement (commande par mail)

**Je déclare avoir pris connaissance des conditions
générales de commande, date et signature :**