

MENU COMPLET à 36,50€ dessert compris Q :

➤ **Entrée froide, au choix :**

Salade Langroise : bavaroise au Langres et son saumon fumé, crevettes, méli-mélo de jeunes pousses, vinaigrette

Salade Périgourdine : tranchette de Foie Gras de canard maison, duo de jambon Serrano et jambon rôti aux herbes, ballotine de canard, méli-mélo de jeunes pousses, vinaigrette

Salade Océane : ballotin de saumon et son blini de saumon fumé, crevettes, mini tomate fraîcheur, méli-mélo de jeunes pousses, vinaigrette

Coupe Hawaïenne de crevettes aux agrumes, crevettes, crabe, dés d'ananas, pêches, carottes, céleri, sauce cocktail

➤ **Entrée chaude, au choix :**

6 escargots de Bourgogne maison

Cassolette Financière émincé de volaille et quenelles, champignons de paris, sauce suprême au Langres

Dodeline de sole aux queues d'écrevisses, sauce normande

Quenelle de brochet, sauce corail

➤ **Plat principal au choix :**

Magret de **Canard** rôti au poivre vert

Noix de **Veau** sauce Périgourdine et quelques morilles

Suprême de **Faisan** braisé au vin montsaigeonnais et quelques girolles

Dos d'**Eglefin** à la fondue de poireaux sauce champagne

Garniture : nos plats principaux sont accompagnés d'un flan de légumes céleri/carotte, de légumes anciens et pommes grenailles

➤ **Dessert selon le nombre de menus commandés** : nos desserts sont déclinés en : 4 - 6 - 8 ou 10 personnes pour les menus impairs, un supplément de **5,50€** vous sera demandé.

➔ **A partir de 4 menus commandés : 1 dessert unique à choisir parmi :**

Bûche BRETONNE

Bûche ALSACIENNE

Bûche CHAUMONTAISE

Bûche VOSGIENNE

Bûche ANDALOUSE

Bûche IDEAL **GLACÉE** ❄️

Bûche CHAMPENOISE

Bûche 3 CHOCOLATS

Bûche NOUGAT **GLACÉ** ❄️

Autre (entremets habituel ou dessert glacé)

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

Framboisier

3 chocolats

Tarte au citron meringuée

Elysée

Feuilles d'Automne

Tulipe de **glace** ❄️

Tutti -frutti

Idéal

New-York

Gratin de fruits rouges

CARTE PATISSERIE au détail :

Notre collection de bûches 2024 : minimum 4 personnes : 5,50€ p/p
Et disponibles uniquement en 4 - 6 - 8 et 10 personnes

➤ **Nos bûches délicieuses fruits :**

Bûche **BRETONNE** : * forme rectangulaire

Biscuit vanille, sablé breton, mousse légère au caramel beurre/salé, pommes rôties, suprême vanille de Madagascar, glaçage caramel, chantilly vanillée.

Bûche **VOSGIENNE** : * forme rectangulaire

Biscuit vanille, bavaroise mirabelle, mirabelles flambées et sa compotée, mousse myrtille, glaçage mirabelle, meringue italienne.

Bûche **CHAMPENOISE** :

Biscuit vanille, suprême au champagne, confit de cassis, mousse mûroise, glaçage cassis.

➤ **Nos bûches délicieuses chocolat :**

Bûche **ALSACIENNE** : * forme rectangulaire

Biscuit chocolat, pain épices, mousse chocolat au lait caramélisé, concassée de poires aux saveurs de Noël, glaçage chocolat aux éclats d'amandes caramélisées, chantilly chocolat.

Bûche **ANDALOUSE** :

Biscuit chocolat, mousse caraïbes 66%, crème brûlée aux zestes d'orange, coulis gélifié d'agrumes et ses segments, glaçage chocolat noir.

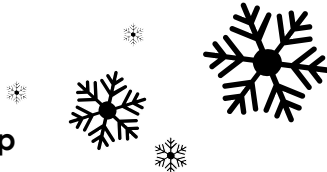
Bûche **3 CHOCOLATS** : * forme rectangulaire

Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, lait et blanc, glaçage chocolat noir et chantilly vanillée.

➤ **La bûche classique incontournable :**

Bûche **CHAUMONTAISE « IDEAL »** :

Meringue idéal, mousse praliné amande.



➤ **Notre carte des desserts glacés : 5,50€ p/p**

Bûche **IDEAL GLACÉ** : Meringue Idéal, parfait glacé praliné amande.

Bûche **NOUGAT GLACÉ**, sorbet fruits-rouges, chantilly vanillée et son coulis de fruits-rouges.

VACHERIN 4 personnes minimum (1 ou 2 parfums)

(Parfums: glace vanille, pistache, café et sorbet chocolat, mandarine, passion, mangue, fruits rouges)

COUPE NOUGATINE de glaces et sorbets, 4, 6 ou 8 personnes

TULIPE de glace et sorbet (3 boules par personne)

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

✓ **Galette des rois :**

4 p : 15,60€

6 p : 23,40€

8 p : 31,20€

PETITS FOURS :

(Assortiment standard non personnalisable)

La caissette de 24 **feuilletés salés** : 22€

(quiches, pizzas, feuilletés saucisse, sablés fromage/pavot, allumettes fromage)

L'assiette de 24 **diminués sucrés** : 36€

(tartelettes aux fruits, financiers framboises, brownies ganache, choux praliné, macarons)

CARTE TRAITEUR au détail :

➤ Entrée froide, au choix à 13,50 p/p :

- **Salade Langroise** : bavaroise au Langres et son saumon fumé, crevettes, méli-mélo de jeunes pousses, vinaigrette
- **Salade Périgourdine** : tranchette de Foie Gras de canard maison, duo de jambon Serrano et jambon rôti aux herbes, ballotine de canard, méli-mélo de jeunes pousses, vinaigrette
- **Salade Océane** : ballotin de saumon et son blini de saumon fumé, crevettes, mini tomate fraîcheur, méli-mélo de jeunes pousses, vinaigrette
- **Coupelle Hawaïenne de crevettes** aux agrumes, crevettes, crabe, dés d'ananas, pêches, carottes, céleri, sauce cocktail

➤ Entrée chaude, au choix à 9,50€ p/p :

- **6 escargots** de Bourgogne maison
- **Cassolette Financière** émincé de volaille et quenelles, champignons de paris, sauce suprême au Langres
- **Dodeline de sole** aux queues d'écrevisses, sauce normande
- **Quenelle de brochet**, sauce corail

➤ Plat principal au choix et sa garniture comprise à 17€ p/p :

- Magret de **Canard** rôti au poivre vert
- Noix de **Veau** sauce Périgourdine et quelques morilles
- Suprême de **Faisan** braisé au vin montsaigeonnais et quelques girolles
- Dos d'**Eglefin** à la fondue de poireaux sauce champagne

CONDITIONS GENERALES DE COMMANDE :


Les commandes seront enregistrées :

À notre boutique ou 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 BEURNÉ** **RIB : 14707 44209 33521802273 72** **(BPALC JOINVILLE)**
NOUVEAU RIB **IBAN : FR76 1470 7042 0933 5218 0227 372** **(CCBFRPMTZ)**

Ne seront pas acceptées : les commandes par téléphone, les modifications, les suppressions partielles ou totales de commande

Les commandes seront acceptées jusqu'au JEUDI 19/12 pour Noël
et le JEUDI 26/12 pour la St Sylvestre

Le magasin sera **fermé** les mercredis 25/12/24 et 01/01/25

Les commandes seront à retirer entre les magasins Célio et Kalista de la galerie marchande du **Centre Leclerc** de **9h à 14h** les 24/12 et 31/12

La boutique sera ouverte le **24/12** de **7h à 16h** et le 31/12 de **8h à 17h**

Les commandes **traiteur** seront délivrées en portions individuelles en dessous de **8 pers.**

NUMERO DE CLIENT :

Commande prise par : M O

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

**BON DE COMMANDE À REMPLIR ET A SIGNER ET À NOUS
RETOURNER EN BOUTIQUE OU PAR MAIL ACCOMPAGNÉ DU RÈGLEMENT.**

COMMANDE POUR LE : OU

HEURE DE PASSAGE ENVISAGÉE :

NOM :

PRÉNOM :

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE :

MONTANT DE LA COMMANDE :

RÈGLEMENT à la boutique Chèque CB Espèces

ou par virement (commande par mail)

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