

MENU COMPLET à 36,90€ dessert compris Q :

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

➤ Entrée froide, au choix :

- ☐ **Salade Gourmande** : tranchette de Foie Gras de canard maison, effeuillage de jambon Serrano, ballotine de canard, asperges, méli-mélo de jeunes pousses, vinaigrette
- ☐ **Foie Gras de canard maison** : au Ratafia de Champagne, chutney d'oignons aux airelles
- ☐ **Salade Belle Marée** : ballotin de saumon, tranchette de saumon fumé, blini rilette de saumon, crevette, asperges, méli-mélo de jeunes pousses, vinaigrette
- ☐ **Coupelle Exotique de crevettes** : Queues de crevettes, gamba, crabe, dés d'ananas, pêches, julienne de carotte et céleri, sauce cocktail

➤ Entrée chaude, au choix :

- ☐ **6 escargots** de Bourgogne sauvages maison
- ☐ **Cassolette Financière** aiguillettes de volaille et quenelles, boudin blanc, champignons de paris, sauce suprême
- ☐ **Koulibiac aux deux saumons** (fumé et poché) sauce champagne
- ☐ **Déllice de la mer** aux queues d'écrevisses sur sa fondue de poireaux, sauce Nantua

➤ Plat principal au choix :

- ☐ **Caille farcie** rôtie à la bourguignonne (oignons glacés, lardons)
- ☐ Noix de **Veau** sauce Périgourdine et quelques morilles
- ☐ Suprême de **pintade** braisé au vin montsaugonnais façon grand-mère (oignons glacés, mélange forestier)
- ☐ Filet de **Sole** à la mousseline de la mer, sauce dieppoise (moules-crevettes)

Garniture : nos plats principaux sont accompagnés d'une poêlée hivernale de légumes anciens.
SAUF pour le filet de sole d'un risotto crémeux aux asperges vertes et parmesan en copeaux

- **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 au choix :**

- | | | |
|--|---|--|
| ☐ Bûche FLAMANGO | ☐ Bûche WILLIAMS | ☐ Bûche GLACÉE NAPOLEON ❄️ |
| ☐ Bûche BRIMBELLE | ☐ Bûche CARAÏBE | ☐ Bûche NOUGAT GLACÉ ❄️ |
| ☐ Bûche VOLUP'THÉ | ☐ Bûche PRALI'CRAC | ☐ Entremet IDÉAL |
| ☐ Autre (entremets habituel ou dessert glacé) | | |

➡ **En dessous de 4 menus commandés : gâteau individuel ou buchette (pâtissière) au choix :**

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ Framboisier | ☐ 3 chocolats | ☐ Gratin de fruits rouges |
| ☐ Élysée | ☐ Feuille d'Automne | ☐ Tarte au citron meringuée |
| ☐ Tutti-frutti | ☐ Déllice lactée | ☐ Tulipe de glace ❄️ |
| ☐ New-York | ☐ Idéal Chaumontais | |

CARTE PÂTISSERIE au détail :

Notre collection de bûches 2025 : minimum 4 personnes : 5,50€ p/p

Et disponibles uniquement en 4 - 6 - 8 et 10 personnes

➤ **Nos bûches délicieuses fruits :**

☐ Bûche **FLAMANGO** :

Biscuit vanille, crémeux mangue, compotée de mangue, coulis gélifié de passion, mousse légère fruits rouges, glaçage mangue.

☐ Bûche **BRIMBELLE** :

Biscuit vanille, croustillant chocolat blanc, bavaroise myrtille, semi confit de myrtilles sauvages, suprême vanille de Madagascar, glaçage myrtille, chantilly vanillée.

☐ Bûche **VOLUP'THÉ** :

Biscuit vanille, mousseux sous-bois, brisure de framboises, compotée de pêches rôties, crème allégée infusée au thé vert fruité.

➤ **Nos bûches délicieuses chocolat :**

☐ Bûche **WILLIAMS** :

Biscuit chocolat, croustillant praliné, crémeux caramel, concassée de poires Williams rôties, mousse chocolat extra noir, glaçage chocolat noir, chantilly caramel.

☐ Bûche **CARAÏBE** :

Biscuit chocolat, mousse Caraïbe 66%, crémeux Caraïbe, mousse chocolat au lait Hukambi 53%, glaçage chocolat noir, ganache montée chocolat noir

☐ Bûche **PRALI'CRAC** :

Biscuit chocolat, croustillant aux riz soufflés, crémeux praliné aux éclats d'amandes torréfiées, mousse chocolat au lait, glaçage rocher aux amandes caramélisées, chantilly chocolatée.

➤ **L'Entremet des fêtes, le grand classique et incontournable :**

☐ **IDEAL CHAUMONTAIS** :

Meringue idéal, mousse légère praliné amande.

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

☐ Bûche **NAPOLÉON**, sorbet chocolat, sorbet mandarine, gel mandarine, meringue, chantilly.

☐ 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 : 16,00€ ☐ 6 p : 24,00€ ☐ 8 p : 32,00€

PETITS FOURS :

(Assortiment standard non personnalisable)

☐ La caisse de 24 **feuilletés salés** : 22,00€

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

☐ L'assiette de 24 **diminués sucrés** : 36,00€

(tartelettes aux fruits frais, tartelettes griotte, financiers framboise, brownies ganache, choux praliné, pains d'épices)

CARTE TRAITEUR au détail :

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

☐ **Salade Gourmande** : tranchette de Foie Gras de canard maison, effeuillage de jambon Serrano, ballotine de canard, asperges, méli-mélo de jeunes pousses, vinaigrette

☐ **Foie Gras de canard maison** : au Ratafia de Champagne, chutney d'oignons aux airelles

☐ **Salade Belle Marée** : ballotin de saumon, tranchette de saumon fumé, blini rilette de saumon, crevette, asperges, méli-mélo de jeunes pousses, vinaigrette

☐ **Coupelle Exotique de crevettes** : Queues de crevettes, gamba, crabe, dés d'ananas, pêches, julienne de carotte et céleri, sauce cocktail

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

☐ **6 escargots** de Bourgogne sauvages maison

☐ **Cassolette Financière** aiguillettes de volaille et quenelles, boudin blanc, champignons de paris, sauce suprême

☐ **Koulibiac aux deux saumons** (fumé et poché) sauce champagne

☐ **Déllice de la mer** aux queues d'écrevisses sur sa fondue de poireaux, sauce Nantua

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

☐ **Caille farcie** rôtie à la bourguignonne (oignons glacés, lardons)

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

☐ Suprême de **pintade** braisé au vin montsaugéonnais façon grand-mère (oignons glacés, mélange forestier)

☐ Filet de **Sole** à la mousseline de la mer, sauce dieppoise (moules-crevettes)

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)**
IBAN : FR76 1470 7042 0933 5218 0227 372 **(CCBPFRPPMTZ)**

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

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

Le magasin sera **fermé** les jeudis 25/12/25 et 01/01/26

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 8h à 17h** 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 : C ☐ M ☐ V ☐

(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 :

24/12

ou

31/12

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 :