

NOM et Prénom : \_\_\_\_\_  
 Adresse : \_\_\_\_\_  
 CP : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_  
 Téléphone : \_\_\_\_\_ Mail : \_\_\_\_\_

Cadre réservé à Chollet Traiteur :  
 N° \_\_\_\_\_  
 Toute commande sera validée  
 après validation (Tampon +  
 Signature) Chollet Traiteur

Commande pour le : / / 2020 à : H (heure approximative)  
 Je récupère ma commande à (cocher) :  NIORT - BESSINES



Observations (à valider par nos services) :  PARTHENAY

<b>LA CARTE</b>		Qté	PU TTC	TOTAL
<b>Les pièces cocktails</b>				
Paillettes (24 pièces froides)			23,60 €	€
Etincelles (24 pièces chaudes)			24,00 €	€
<b>Les entrées froides</b>				
Foie gras mi-cuit « maison » au Cognac XO, chutney pommes/poires			8,95 €	€
Demi-langouste Bellevue			21,00 €	€
Cheese-cake de dorade & Saint-Jacques, terreau végétal & ses petits légumes croquants			6,90 €	€
Dôme saumon & crabe coeur smoothie avocat, épinard & citron yuzu			6,90 €	€
Salambo de Saint-Jacques laquées, bisque & fromage frais			6,50 €	€
<b>Les entrées chaudes / Plats de la mer</b>				
Filet de Saint-Pierre sauce champagne, spaghetti de butternut			8,90 €	€
Pépité de la mer : dorade & risotto de Saint-Jacques, coulis de langoustines			8,90 €	€
Aumonière Saint-Jacques & foie gras, fondue de poireaux			7,50 €	€
Coquille de fruits de mer & Saint-Jacques			6,90 €	€
Godaille du large (lamelles d'encornet, langoustine, rouget, maigre) petits légumes croquants au lait de coco			9,20 €	€
Box du marais (anguille, escargot, grenouille)			7,90 €	€
<b>"Le P'tit +" pour accompagner votre poisson de légumes</b>				
P'tit plus : Woodinette de risotto de coquillettes, truffe & mascarpone			2,50 €	€
<b>Les viandes</b>				
Tournedos de boeuf VBF façon Rossini			11,00 €	€
Chapon rôti farci aux marrons			12,00 €	€
Brochette de filets de caille sauce foie gras			9,50 €	€
Carré de cochon croûte de fruits secs, jus truffé			8,90 €	€
Magret de canard sauce griottes, miel, canneberges, vinaigre balsamique			8,20 €	€
Mignon de veau et crumble de noisettes, sauce morille			9,50 €	€
Burger de boeuf, escalope de foie gras poêlé, comté affiné, pomme rôsti, sauce tartare truffée			12,00 €	€
<b>Fromage</b>				
Plateau de fromages des gourmands			30,00 €	€
<b>Les vins</b>				
Bordeaux AOC - Château Moulin de Rioucreux - Vin blanc			8,55 €	€
Côtes de Gascogne IGP - Domaine de JOY cuvée Saint André - Vin blanc			7,65 €	€
Loire Muscadet Sèvre et Maine - Lie Domaine de la GRANGE - Vin blanc			7,00 €	€
Bordeaux AOC Blaye Château Moulin de Rioucreux - Vin rouge			9,00 €	€
Bourgogne AOC - Pinot noir Pierre Gruber - Vin rouge			15,60 €	€
Loire Saumur Champigny AOP - Domaine de Nerleux - Vin rouge			9,30 €	€
Champagne - Nozian			25,00 €	€
<b>LES MENUS</b>		Qté	PU TTC	TOTAL
Menu Élégance			19,00 €	€
Menu Or			27,00 €	€
Menu Lutin			11,00 €	€
<i>À la carte comme au menu (hors menu Lutin), une garniture gourmande accompagne vos viandes : Tatin forestière, gratin de pommes de terre, foie gras et marrons</i>				
<b>SUPPLEMENT</b>		Forfait	PU TTC	TOTAL
				€
			<b>TOTAL TTC</b>	<b>€</b>

Le retrait des commandes les 24 et 31 décembre 2020 :  
 de 9h00 à 16h00 sur Bessines (28 route de La Rochelle) ou sur Parthenay (151 boulevard de l'Europe)

28 rte de La Rochelle 79000 BESSINES / Parthenay : 151 bd de l'Europe 79200 PARTHENAY / SIREN : 480 780 238

Bon de commande à envoyer à niort@chollet-traiteur.com pour les retraits à Bessines et à parthenay@chollet-traiteur.com pour les retraits à Parthenay

Cadre réservé à Chollet Traiteur :

A payer au retrait par \_\_\_\_\_

Payé à la commande par \_\_\_\_\_