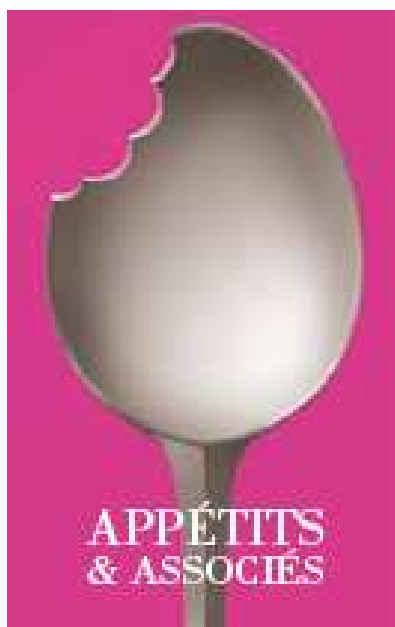


Moments Gastronomiques

Réveillons 2017



Chère Madame, cher Monsieur,

A la faveur des fêtes de Noël et de Nouvel an, vous allez réunir à votre domicile ceux que vous aimez. Un repas gastronomique signé Appétits & Associés ne manquera pas de réjouir les papilles des petits et des grands et dira à quel point vous tenez à eux.

Notre chef a créé à votre intention un menu d'exception, afin que ces moments partagés soient une véritable ode au plaisir et à l'harmonie.

Pour que vous soyez à même de profiter pleinement de cette proposition, nous la tiendrons à votre disposition du 22 Décembre au 7 Janvier inclus.

En espérant avoir le plaisir de vous compter parmi nos clients de fin d'année, nous vous prions de bien vouloir accepter, chère Madame, cher Monsieur, nos très gourmandes salutations.

Jérôme Saglier

Menu de réveillons 2017

Mises en bouche (6 pièces /pers)

Bagel de Foie gras maison

Surprise Macaron salé

Velouté de maïs, effilé de jambon cru en verrine

Petit grillé de Caille rôtie fumée aux cinq baies

Tomate mozzarella revisité et gomasio

Cuillère de queue de langouste marinée aux agrumes

Première entrée (froide)

Mix maritime en fumé

(Saumon gravlax, Le fumé, l'Infusé betterave, Maquereau fumé au poivre,
Aiglefin au curcuma)

Pain noir, perles vinaigre balsamique et mascarpone

et/ou Seconde entrée (chaude)

Ris de Veau en puits de courgette, raviole de champignons

Plat chaud (Au choix)

Pavé de Filet de Bœuf en croûte feuilletée, sauce Bordelaise, Lingot de Polenta
aux petits légumes

Suprême de Pintade au Foie gras et son gratin Bayaldi

Couronne de Bar aux légumes (aubergine et courgette)

Pomme Macaire à l'huile de truffe, Coulis de poivron et toast de tapenade

Fromage

Brochette laitière sur son mesclun

(Bleu, Saint Nectaire, Comté, Munster, Chèvre)

Dessert (Au choix)

Macaron Yuzu, Mini Pomme d'amour

Verre Bounty, Cerise façon « Mon Chéri »

Biscuit cacao, Poivre de Sarawak, Ganache whisky

ou

Bûche vanille, chocolat, Grand Marnier

Pour passer votre commande

Tél : 01 70 611 960

➤ **Menu par convive avec une entrée : 58€.**

➤ **Menu par convive avec deux entrées : 62€.**

Tarif et frais de livraison

- ❖ Les prix mentionnés sont TTC. Des frais de livraison viennent s'ajouter à ceux-ci.
- ❖ Les frais de livraison sont de :
 - ✓ 26€ entre 09:00 et 17:00 du lundi au vendredi.
 - ✓ 35€ tous les jours ouvrés après 17:00 ainsi que les samedi dimanches.
 - ✓ 45€ les 23, 24, 25, 30, 31 décembre et 1^{er} janvier
- ❖ Ces frais de livraison s'appliquent des commandes jusqu'à 10 convives. Au-delà de 10 convives, prière de bien vouloir nous consulter.

Commande

- ❖ Notre prestation s'adresse exclusivement à une clientèle de particuliers à domicile.
- ❖ Le minimum de commande est de quatre personnes avec choix identique. sauf les 23, 24, 25, 30, 31 décembre et 1^{er} janvier ou le minimum de commande est de 2 personnes.
- ❖ Les commandes doivent être confirmées au minimum 4 jours ouvrés avant la date de livraison et accompagnées de la totalité du règlement.
- ❖ Des boissons (nous consulter) peuvent être livrées uniquement en accompagnement d'un repas.

Livraison à domicile

- ❖ La livraison est effectuée en véhicule frigorifique le jour de consommation.
- ❖ Un créneau horaire sera convenu avec le client. Il est de la responsabilité du client de communiquer toutes les informations utiles à la livraison (adresse, code d'accès,...) et d'être présent au moment convenu.
- ❖ En cas d'absence, Appétits & Associés essaiera sans le garantir d'effectuer une nouvelle livraison qui sera facturée.

Modification / Annulation de commande

Le client peut modifier ou annuler sa commande au plus tard 4 jours ouvrés avant la date de livraison de cette même commande et cela par courrier, fax ou courriel. A défaut, les repas seront facturés.