

Le Chavignol

Façon traiteur



Nos plats traiteurs pour les fêtes ! Noël & Nouvel an

Le Traiteur "Le Chavignol" : la qualité, le goût
et la facilité de recevoir chez vous en toute décontraction !



Menu 3 services* 39€/pers.
Menu 4 services 49€/pers.

St-Jacques, Crème de Topinambour Tartuffata

Ou

Turbotin Poché au Champagne



Filets de Soles, Coulis de Crustacés
et Pousses d'Épinards

Ou

Saumon rôti, Crevette Oso, Potimarron aux Epices



Pintade fermière en Cocotte, Girolles et Lard fumé

Ou

Rôti de Gigoue de Biche au Poivre blanc, Airelles,
Chicons, Gratin de Rave et Charlotte



Dessert de Marie à la Mangue et Citron vert

Tous les plats ou entrées du menu sont également
disponibles à la carte (prix sur demande).

*entrée au choix - plat - dessert

Plats à la carte :

Entrée :

■ Barbue aux petits Légumes 17 € / pers.
et Safran de Thorembais

■ St-Jacques rôties, Crème de
Topinambour truffée 19 € / pers.

■ Demi-Homard aux petits Légumes Prix du jour

Plats :

■ Faisan à la fine Champagne 19 € / pers.

■ Canette de Barbarie à l'Orange 18 € / pers.

■ Médaille de Veau, Pancetta et
Tomates séchées 18 € / pers.

■ Homard aux petits Légumes Prix du jour

Comment commander ?

Pour passer commande de vos repas traiteurs du 10/12/2017 au 01/01/2018, vous avez 3 possibilités :

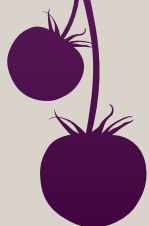
► **Par téléphone** : 010 45 10 40 ► **Par mail** : ciuro@lechavignol.com ► **Via notre site internet** : www.lechavignol.com

Merci de commander au minimum 3 jours à l'avance. Votre commande sera donc à **passer au plus tard**

le jeudi 21 décembre pour le repas de Noël et **le jeudi 28 décembre** pour le repas de Nouvel An.

Une sélection de vins italiens peut également vous être proposée selon votre menu et votre budget.
Consultez-nous !

Bon de commande



VOTRE COMMANDE POUR REPAS "TRAITEUR" DU 10/12/2017 AU 01/01/2018

Merci de commander au minimum 3 jours à l'avance. Votre commande sera donc à renvoyer au plus tard le jeudi 21 décembre pour le repas de Noël et le jeudi 28 décembre pour le repas de Nouvel An.

■ Réservez par mail : ciuro@lechavignol.com
■ Réservez par téléphone : 010 45 10 40

Vos coordonnées

Nom :

Adresse :

Tél :

Votre choix

Nous passons commande de notre repas à savourer le / / 2017 ou 2018 midi soir

Nous viendrons prendre notre colis le jour même aux environs de heures.

Attention : pour que votre commande soit enregistrée, elle doit s'accompagner d'un acompte de minimum 30€ soit à verser chez nous, soit à verser sur notre compte BE92 0682 2955 9823 (avec mention de votre nom et n° de téléphone).

LES MENUS

3 SERVICES* 39€/pers. OU 4 SERVICES 49€/pers.

*entrée au choix - plat - dessert

	3 serv.	4 serv.
■ St-Jacques, Crème de Topinambour Tartuffata ou Turbotin Poché au Champagne	<input type="checkbox"/> fois <input type="checkbox"/> fois	<input type="checkbox"/> fois <input type="checkbox"/> fois
■ Filets de Soles, Coulis de Crustacés et Pousses d'Épinards ou Saumon rôti, Crevette Oso, Potimarron aux Epices	<input type="checkbox"/> fois <input type="checkbox"/> fois	<input type="checkbox"/> fois <input type="checkbox"/> fois
■ Pintade fermière en Cocotte, Girolles et Lard fumé ou Rôti de Gigue de Biche au Poivre blanc, Airelles, Chicons, Gratin de Rave et Charlotte	<input type="checkbox"/> fois <input type="checkbox"/> fois	<input type="checkbox"/> fois <input type="checkbox"/> fois
■ Dessert de Marie à la Mangue et Citron vert	<input type="checkbox"/> fois	<input type="checkbox"/> fois

Tous les plats ou entrées du menu sont également disponibles à la carte (prix sur demande).

LES ENTRÉES

- Barbue aux petits Légumes et Safran de Thorembais 17€/pers. fois
- St-Jacques rôties, Crème de Topinambour truffée 19€/pers. fois
- Demi-Homard aux petits Légumes Prix du jour fois

LES PLATS

- Faisan à la fine Champagne 19€/pers. fois
- Canette de Barbarie à l'Orange 18€/pers. fois
- Médaillon de Veau, Pancetta et Tomates séchées 18€/pers. fois
- Homard aux petits Légumes Prix du jour fois

Le Chavignol

Façon traiteur