

# 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\* 38€/pers.  
Menu 4 services 48€/pers.

Coquilles St-Jacques roties, petits Légumes,  
Safran de Thorembais



Filets de Soles, grosses Crevettes,  
Coulis de Crustacés



Veau fermier, Croûte de Tartuffata,  
Purée de Panais, Chicons braisés



Tartelette au Chocolat et Caramel

\*Entrée au choix - Plat - Dessert

Plats à la carte :

Entrées :

- Homard aux petits Légumes      Prix du jour
- Turbotin poché au Champagne      19 € / pers.
- Crème de Châtaignes et Foie gras      15 € / pers.

Plats :

- Homard aux petits Légumes      Prix du jour
- Pintadeau au Lard fumé et Girolles      18 € / pers.
- Ris de Veau en Cocotte et jeunes Oignons      29 € / pers.
- Filet de Biche au Poivre blanc      29 € / pers.

Accompagnements :

Chicons braisés, Purée de Panais

## Comment commander ?

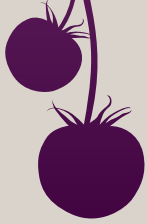
Pour passer commande de vos repas traiteurs, vous avez 3 possibilités :

► **Par téléphone** : 010 45 10 40    ► **Par mail** : [ciuro@lechavignol.com](mailto:ciuro@lechavignol.com)    ► **Via notre site internet** : [www.lechavignol.com](http://www.lechavignol.com)

Merci de commander au minimum 3 jours à l'avance. Votre commande sera donc à **passer au plus tard le vendredi 21 décembre** pour le repas de Noël et **le vendredi 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" DES FÊTES

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

▮ Réservez par mail : [ciuro@lechavignol.com](mailto: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 ..... / ..... / 2018 ou 2019     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 0689 0875 3823 (avec mention de votre nom et n° de téléphone).

### LES MENUS

3 SERVICES\* 38€/pers. OU 4 SERVICES 48€/pers.

\*Entrée au choix - Plat - Dessert

	3 serv.	4 serv.
▮ Coquilles St-Jacques rôties, petits Légumes, Safran de Thorembais	<input type="checkbox"/> fois	<input type="checkbox"/> fois
▮ Filets de Soles, grosses Crevettes, Coulis de Crustacés	<input type="checkbox"/> fois	<input type="checkbox"/> fois
▮ Veau fermier, Croûte de Tartuffata, Purée de Panais, Chicons braisés	<input type="checkbox"/> fois	<input type="checkbox"/> fois
▮ Tartelette au Chocolat et Caramel	<input type="checkbox"/> fois	<input type="checkbox"/> fois

### LES ENTRÉES

- ▮ Homard aux petits Légumes ..... Prix du jour  fois
- ▮ Turbotin poché au Champagne ..... 19€/pers.  fois
- ▮ Crème de Châtaignes et Foie gras ..... 15€/pers.  fois

### LES PLATS

- ▮ Homard aux petits Légumes ..... Prix du jour  fois
- ▮ Pintadeau au Lard fumé et Girolles ..... 18€/pers.  fois
- ▮ Ris de Veau en Cocotte et jeunes Oignons ..... 29€/pers.  fois
- ▮ Filet de Biche au Poivre blanc ..... 29€/pers.  fois

Le Chavignol  
Façon traiteur