



## BON DE COMMANDE à partir de 5 minimum

### PLATEAUX REPAS - EDEN BOC'S

Menu identique à définir pour tous les convives

**LE SMART - 19,50 € HT (TVA à 10%)**

**EDEN BOC'S - 23 € HT (TVA à 10%)**

Quantité

#### Les entrées au choix

- .....  Magret de canard fumé, lentilles corail au miel et pop corn
- .....  Saumon gravlax, crème arenga
- .....  Croustillant de poireaux et ses crispys
- .....  Terrine Maison, retour du marché

#### Les plats au choix

- .....  Joue de bœuf braisée, sauce gribiche et crémeux de carottes
- .....  Dos de cabillaud, mousseline de céleri et carotte fane, jus au chorizo
- .....  Confit de canard, mâche et pommes grenailles en salade.
- .....  Lotte rôtie, galette de pois cassés, jus au raz el hannout

#### Les fromages affinés au choix

- .....  Saint Marcellin et fleur de sel
- .....  Brebis Corse
- .....  Chèvre de la ferme de Jouvence ( 78)

#### Les desserts au choix

- .....  Cheesecake et zeste de citron vert
- .....  Crumble de pommes de Vassout
- .....  Gourmandise pralinée
- .....  Feuillantine au chocolat

1 boule de pain, 50 cl eau de Chevreuse

**DATE DE LIVRAISON :** .....

**FRAIS DE LIVRAISON :**

→ Département 78 : 2,00 € HT PAR PLATEAU (Min 10€ facturés) Soit : ..... € HT

→ Autres départements : 2,00 € HT PAR PLATEAU (Mini 20€ facturés) Soit : ..... € HT

**MONTANT FINAL DE VOTRE COMMANDE :** ..... € HT

#### **INFORMATIONS :**

Contact Sur place : .....

Numéro de téléphone : .....

Adresse de Livraison : .....

.....

Horaires de livraison : de ....H.... à ....H.... (battement de 2 heures)

Adresse de Facturation : .....

Quantité

#### Les entrées au choix

- .....  Truite fumée & velouté du verger
- .....  Tartare de thon acidulé à la granny
- .....  Capuccino de potiron au curry et condiments
- .....  Le classique œuf meurette

#### Les plats au choix

- .....  Volaille au citron confit, semoule de légumes
- .....  Filet de St Pierre, risotto du moment, jus aux morilles
- .....  Cannelonnis de champignons à l'huile de truffe, jus de veau
- .....  Parmentier de canard, le classique (chaud)

#### Les fromages affinés au choix

- .....  Chèvre sec de la Ferme des trois ponts
- .....  Brebis Corse
- .....  Fromage blanc et confiture bio à la fraise

#### Les desserts aux choix

- .....  Pavlova aux agrumes
- .....  Tiramisu au choc bella (bio)
- .....  Tarte citron revisitée
- .....  Ananas rôti au lait de coco

1 boule de pain, 50 cl eau de Chevreuse

**Complément :**  Vin Rouge Pinot Noir - Le Versant : 15,00 € HT  San Pellegrino : 3,50 € HT  
 Jus de fruits Artisanaux P.Font 1L. (Orange Blonde OU Pomme Tentation) : 8,50 € HT