



## 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

- .....  Carpaccio de melon et lonzo, so fresh!
- .....  Mangue et crabe, fraîcheur de légumes
- .....  Asperges vertes cuites et crues, copeaux de ricotta sèche de Sardaigne
- .....  Jambon serrano & tapenade, légumes grillés en terrine

#### Les plats au choix

- .....  Feuilleté de volaille à la tomate, fine roquette & pesto
- .....  Cromesquis de légumes, crèmes aux fines herbes
- .....  Brochette de gambas au saté, quinoa rouge aux herbes de presles
- .....  Fines tranches de veau, pomme grenailles en salade

#### Les fromages affinés au choix

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

#### Les desserts au choix

- .....  Entremet au thé matcha
- .....  Tarte abricots revisitée à fleur de sel
- .....  Carpaccio de fruits de saisons, sirop mentholé
- .....  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

- .....  Burrata et chutney de tomates au basilic
- .....  Emincé de poulet jaune, crème de carottes façon mezza
- .....  Rillettes de sardines, pain toasté ....que du bohneur
- .....  Oeu bio poché, tartare du maraicher, crispy de chorizo

#### Les plats au choix

- .....  Agneau de 7 heures aux amandes, blé & légumes façon couscous (froid ou chaud)
- .....  Bonnite confite, noisettes torréfiées et coulis de berterave à la framboise
- .....  Cannelonnis de champignons à l'huile de truffe, jus de veau
- .....  La brandade de morue & haddock, ail confit( chaud)

#### Les fromages affinés au choix

- .....  Chèvre de la ferme de Jouvence ( 78)
- .....  Fourme d'Ambert, mesclun et noix
- .....  Fromage blanc et confiture bio à la fraise

#### Les desserts au choix

- .....  Tarte citron revisitée au basilic
- .....  Tiramisu aux fruits rouges
- .....  Crème chocolat brisures de tonka et son biscuit
- .....  Poêlée de fraises au balsamique, crème mascarpone

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