

NOM

PRENOM

TEL

DATE DE LAIVRAISON

ADRESSE MAIL

NUMERO DE COMMANDE

**À compléter par le vendeur**

NUMERO DE CARNET

**R** Sébastien  
... AMBAUD  
BOUCHER CHARCUTIER  
...  
*La Boucherie du parc*

*Deux boucheries à votre service...*



**BON DE  
COMMANDE  
A REMETTRE  
AVANT LE  
19 DECEMBRE**

*Sébastien Rambaud, et toute  
son équipe vous souhaitent  
d'agréables fêtes  
de fin d'année...*

## ***Festif***

Mini soufflés PAR 12 PIECES	
Gougères au fromage PAR 20 PIECES	
Bouchées d'escargot PAR 16 PIECES	
Foie gras mi-cuit maison Nb de tranches	
Foie gras de canard mi-cuit Nb de	
Saumon fumé d'Islande Nb de tranches	

## ***Entrées Chaudes***

Risotto de la mer	
Feuilleté saumon /épinard	
Cassiolette St Pierre du Cap/Ecrevisses	
Coquille st Jacques 3 noix	
Bouchée à la reine aux ris de veau	
Tourte truite /amandes effilées	
Délicatesse de crevette et saumon en	

\*C Cette année dans un soucis de protection de l'environnement, toutes les cassiolettes seront consignées 3€. Un remboursement sera effectué lorsque vous retournerez vos contenants. Merci

## ***Poissons***

Bocal de Saumon, et sa noix de St Jacques	
Pavé de Sandre sauce citronnée	

## ***Volailles***

<b>Rôtis farcis tranchés + sauce</b>	
Rôti de chapon forestier	
Rôti de chapon pruneaux raisins	
Rôti de chapon maître boucher du terroir	
Rôti de pintade forestier	
Rôti de pintade pêche/abricot	
<b>Autres Volailles</b>	
Cocotte de magret de canard et segments d'orange sauce gastrique	
Rôti de poulet festif et sa farce fine en sauce et tranché	
<b>Volailles entières cuites / découpées</b>	
Dinde, Chapon, Pintade etc...	

## ***Gibiers***

Civet de gibier	
-----------------	--

## ***Autres spécialités***

Médallions de filet mignon de porc sauce forestière	
Pavé de veau sauce à l'ancienne	

Carré porc cuit en papillote miel et romarin (5 pers minimum)	
Carré d'agneau en croute d'herbes (5 pers minimum)	
Jambon à l'os à la créole (ananas rôti) (10 pers. Minimum)	
Carbonnade de Bœuf aux épices de Noël	

## ***Accompagnements***

Timbale de gratin dauphinois 1 pers	
Plat de gratin dauphinois 6 pers	
Plat de gratin dauphinois 10 pers	
Poêlée forestière	
Flan de légumes	
Fagot de Haricots verts	
Pommes dauphines ( 3 pièces/150gr)	
Risotto aux pleurotes et trompettes	
Poêlée pommes de terre marrons lardons	