

# BON DE COMMANDE

Fêtes 2021



## À COMPLÉTER PAR VOS SOINS

### CONTACT

Nom : .....

Prénom : .....

Numéro de téléphone : .....

Mail : .....

Localité : .....

Date de retrait : .....

## RÉSERVÉ À FARMERY STORE

Commande réalisée par : ..... Numéro de commande

Date de prise de commande : .....

Menu	
Box	
Plateaux	
Boulangerie	
Pairing	
Autre	

⚠ Les 24 et 31 décembre, le marché sera ouvert de 9h à 17h ⚠

*Nous nous réservons le droit de facturer une commande qui n'aura pas été enlevée.*

	CONDITIONNEMENT	PRIX (€)	QUANTITÉ	PRIX TOTAL
--	-----------------	----------	----------	------------

### ○ Nos menus (min. 1 pers.)

ENTRÉES FROIDES				
Foie gras maison	1 pers.	16,00		
Duo de terrines de gibiers	1 pers.	14,00		
Demi-homard	1 pers.	25,00		
ENTRÉES CHAUDES				
Filet de sole	1 pers.	18,00		
Scampis sautés	1 pers.	13,00		
Croustade de ris de veau	1 pers.	19,00		
PLATS				
Magret de canard	1 pers.	18,00		
Médailon biche	1 pers.	18,00		
Viennoise de cabillaud	1 pers.	17,00		

### ○ Nos box (1 box = 4 pers.)

Box apéros	pc.	37,5		
Box mignardises	pc.	32,5		
Box des petits gourmands	pc.	37,5		
Box végété	pc.	38,5		

## ○ Nos plateaux (min. 2 pers. hors plateau prestige)

Fromages tradition	pers.	10		
Fromages prestige (min 4 pers.)	pers.	16		
Fromages fin de repas	pers.	6		
Fromages raclette	pers.	10		
Fromages et charcuteries	pers.	11		
Fromages raclette et charcuteries	pers.	12		
Charcuteries	pers.	7		
Pierrade viandes	pers.	6		
Fondue bourguignonne	pers.	6		
Pierrade de la mer	pers.	7,5		
Plateau du pêcheur	plateau	35		
Plateau du poissonnier	plateau	60		

## ○ Bûches et gâteaux de la ferme pype-lievens glaces

Bûche/gâteau an glace vanille framboise	4 pers.	17,5		
	6 pers.	26,2		
Bûche/gâteau an glace vanille speculoos	4 pers.	17,5		
	6 pers.	26,2		
Bûche/gâteau an glace vanille cookies	4 pers.	20,1		
	6 pers.	29,9		
Bûche/gâteau an glace vanille caramel beurre salé	4 pers.	20,1		
	6 pers.	29,9		

## ○ Bûches et gâteaux de l'an de la boulangerie Renoirte

1 PERS. = 4,90 € / 4 PERS. = 19,60€ / 8 PERS. = 39,20 €

Simba (1, 4 ou 8 pers.)	1, 4 ou 8 pers.	cf tarif		
Madagascar (1, 4 ou 8 pers.)	1, 4 ou 8 pers.	cf tarif		
Hypnotique (1, 4 ou 8 pers.)	1, 4 ou 8 pers.	cf tarif		
Elegance (1, 4 ou 8 pers.)	1, 4 ou 8 pers.	cf tarif		
Framboisier (1, 4 ou 8 pers.)	1, 4 ou 8 pers.	cf tarif		

## ○ Bûches Tartes Française

2 PERS. = 16,00 € / 4 PERS. = 24,00 € / 8 PERS. = 41,00 €

Bûche framboise nougat	2, 4 ou 8 pers.	cf tarif		
Bûche praliné café	2, 4 ou 8 pers.	cf tarif		
Bûche mangue passion	2, 4 ou 8 pers.	cf tarif		
Bûche chocolat vanille	2, 4 ou 8 pers.	cf tarif		



## ○ Beer & wine pairing

	ACCORD	CONDITIONNEMENT	PRIX (€)	QUANTITÉ	PRIX TOTAL
<b>NOTRE SÉLECTION DE VINS</b>					
Petite Borie	Foie gras	Bout.	9,7		
Château de la Beaume	Gibiers	Bout.	12,2		
Marsannay	Homard/crustacés	Bout.	24		
Le Corbière	Filet sole/poissons/crustacés	Bout.	11,2		
Le Vermentino	Scampis en sauce	Bout.	9,4		
Chateauameillant	Ris de veau	Bout.	13,5		
Domaine la Romance n°1	Canard	Bout.	14,5		
Fronsac	Gibiers	Bout.	12,5		
Domaine Fond de Croze	Poisson en sauce	Bout.	11,5		
Louis Grenelle	Desserts/apéro	Bout.	8,2		

<b>NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES</b>					
Saison de Blaugies	Foie gras	75cl	3,85		
Boriner Vice	Gibiers	33cl	2,5		
Nuit étoilée	Homard/crustacés	33cl			
Sitis	Filet sole/poissons/crustacés	75cl	7		
Urine	Scampis en sauce	33cl	2,55		
Empire	Ris de veau	75cl	5,9		
Baraque rouge	Canard	33cl	2,75		
Pinta Claus	Gibiers	75cl	5,7		
Ramborinage	Poisson en sauce	33cl	2,5		
Fat Grisou	Desserts/digestif	33cl	2,6		

<b>TOTAL</b>	
--------------	--