

La Ferme des Nauves



Produits du terroir
Fabrication artisanale à la ferme

BON DE COMMANDE 2018-2019 Nombre de personnes

Merci de cocher le jour et indiquer l'heure de l'enlèvement de votre commande:

Noël (le 24/12 - entre 13h00 à 17h00) Heure:

Nouvel An (le 31/12 - entre 13h00 à 16h00) Heure:

Nom:

Adresse:

Tél. / GSM : Mail:

Commande n°

Merci de cocher les plats et la quantité souhaitée:

ZAKOUSKI

- x Plateau de zakouski à chauffer (assortiment de 30 pièces) 21,00 €
- x Mini fondu au fromage (10 pièces) 6,00 €
- x Mini croquette aux crevettes (10 pièces) 7,00 €
- x Apéri-chèvre frais divers (10 pièces) 7,50 €
- x Verrines diverses - par assortiment de 12 pièces 18,00 €

ENTRÉES FROIDES

- x Méli-mélo de mesclun sur gravlax de saumon, sauce aigrette 12,00 €
- x La terrine de foie gras d'oie mi-cuit, chutney de mangue et poire et sa mini brioche 13,00 €
- x Éventail de magret fumé farci au foie gras et sa brioche 13,00 €
- x La terrine de campagne 8,50 €
- x La terrine de rouget à l'aneth 9,00 €
- x Le demi-homard en "belle vue" aux 2 sauces Prix du jour
- x Le classique de saumon rose en «belle vue» aux 2 sauces (garni de tomate aux crevettes grises, 1/2 oeuf et scampi) 11,00 €
- x La salade «terre et mer» (saumon fumé, foie gras, magret braisé, crevettes grises, filet de sole) 13,00 €

ENTRÉES CHAUDES

- x Le dos de cabillaud en croûte d'herbes sur spaghetti de légumes 15,00 €
- x Les filets de sole farcis au saumon, sauce homardine 13,00 €
- x Les noix de Saint-Jacques aux witloofs et crevettes grises 13,00 €
- x La farandole de scampi à la façon des Nauves 10,00 €
- x Les incontournables ravioli de langoustines à la crème de homard et basilic 13,00 €
- x Le demi-homard aux aromates prix du jour

POTAGES

- x La crème de potiron au Boursin 3,50 €
- x La classique bisque de homard 4,00 €

PLATS DE RÉSISTANCE

- x La cuisse de canard confite à la façon grand-mère 13,00 €
- x Les noisettes de biche aux giroles et jus corsé 19,00 €
- x Le magret de canard, sauce aux airelles 15,00 €
- x La poitrine de pintadeau farcie aux champignons des bois 15,00 €
- x La caille farcie désossée façon périgourdine 15,00 €
- x Le ris de veau à la moutarde 19,00 €
- x Le filet de dindonneau, jardinière de légumes 13,00 €

x pers **MENU 1** 25,00 €

x Terrine de campagne

ou

x Terrine de rouget à l'aneth

x Crème de potiron au Boursin

x Le filet de dindonneau, jardinière de légumes

ou

x La cuisse de canard confite à la façon grand-mère

x Bûche de Noël ou Gâteau de Nouvel-An

Choix du dessert:

.....
.....

x pers **MENU 2** 45,00 €

x Éventail de magret fumé farci au foie gras et sa brioche

ou

x Méli-mélo de mesclun

sur gravlax de saumon, sauce aigrette

x Les incontournables ravioli de langoustines

à la crème de homard et basilic

ou

x Les noix de Saint-Jacques

aux witloofs et crevettes grises

x Les noisettes de biche aux giroles et jus corsé

ou

x La caille farcie désossée farcie périgourdine

x Bûche de Noël ou Gâteau de Nouvel-An

Choix du dessert:

.....
.....

AUTRES:

.....
.....
.....
.....
.....

Montant total de la commande: