

Menu Traiteur du Pavillon Vert

Mercredi 24 décembre & 31 décembre

Entrée

Cannellonis de biche et sauce foie gras 23,90€

Terrine de saumon à l'Aneth 19,90€

Oignon caramélisé et farci au boudin noir 18,90€

Homard à la Parisienne 30€

Plat

Pavé de biche sauce vin rouge, poire et croquettes 28,90€

Homard en Belle Vue, pomme de terre vapeur et petits légumes 39,90€

Filet de bœuf Wellington et duxelles de champignons 30€

Filets de dorade en papillote et légumes au curry caviar 27,90€

Dessert

Profiteroles vanille et sauce chocolat 12,00€

Bûche glacée vanille caramel et beurre salé 12,00€

Moelleux au chocolat 12,00€

Possibilité de prendre chaque plat à la pièce au tarif affiché

Ou

Menu à 75€

Mises en bouche

Entrée/Plat/Dessert

(au choix)

Réservations : info@falnuée.be ou 081/633090 #3

Paiement dès réception du bon de commande



Bon de commande

Nom & Prénom :			
N° de téléphone :		24-déc	31-déc
email :			
Heure d'enlèvement :			
Entrée	Nbre	Prix	Menu 75€
Cannellonis de biche et sauce foie gras 23,90€			
Terrine de saumon à l'Aneth 19,90€			
Oignon caramélisé et farci au boudin noir 18,90€			
Homard à la Parisienne 30€			
Plat	Nbre	Prix	Menu 75€
Pavé de biche sauce vin rouge, poire et croquettes 28,90€			
Homard en Belle Vue, pomme de terre vapeur et petits légumes 39,90€			
Filet de bœuf Wellington et duxelles de champignons 30€			
Filets de dorade en papillote et légumes au curry caviar 27,90€			
Dessert	Nbre	Prix	Menu 75€
Profiteroles vanille et sauce chocolat 12,00€			
Bûche glacée vanille caramel et beurre salé 12,00€			
Moelleux au chocolat 12,00€			
			Montant Total :
		Compte	Cash
			Date paiement
Le paiement fait office de commande : Compte : BE05363262039375 - Communication : Traiteur + date + nom Service TECH HCP			