

**Bon de commande pour les fêtes de fin d'année 2021**

Nom du client :	.....	<u>Jour de la prestation :</u> ..... .....
Prénom du client :	.....	
Adresse :	.....	
Téléphone :	.....	
Email :	.....	

<input type="checkbox"/>	...	<u>Adresse de livraison :</u> .....
<input type="checkbox"/>	<b>A emporter.</b>	

**Pièces Cocktails ...**

- Tartare de bar frais au gingembre confit
- Epingle de bressaola à la fourme et poires
- Pain d'épices et foie gras au caramel de pommeau
- Foccacia de haddock aux radis
- Panacotta de céleri au magret fumé
- Entremet de Brie à la coppa
- Club Nordique à la chair de tourteau
- Navette briochée au pastrami et Ossau Iraty
- Mousseline de panais aux girolles, œuf de caille
- Crumble de légumes d'hiver au sésame
- Gambas marinée au curry rouge
- Fish and chips de cabillaud aux algues
- Samossa d'effiloché de canard confit aux oignons
- Burger de bœuf au morbier
- Velouté de potimarron, pétoncle pochée
- Financier aux marrons glacés et sa mousse
- Pavlova à la clémentine et son coulis
- Coque de chocolat et sa mousse à la violette
- Baba au rhum ambré, fouetté au caramel beurre salé
- Fraîcheur d'ananas, papaye et mangue

**Composition et Tarif...**

**Apéritif (prix au plateau) :**

Plateau 5 pièces :	7,00 €	<input type="text"/>
Plateau 10 pièces :	14,00 €	<input type="text"/>
Plateau 15 pièces :	21,00 €	<input type="text"/>

**Cocktail (prix à la personne) :**

1 pièce :	1,45 €	<input type="text"/>
15 pièces :	21,00 €	<input type="text"/>
(11 pièces salés + 4 sucrées)		
20 pièces :	28,00 €	<input type="text"/>
(16 pièces salées + 4 sucrées)		

**Produits plaisir ...**

- Foie gras de canard** (I.G.P Sud Ouest) :
- Saumon fumé maison** ( label rouge)

**Composition et Tarif...**

1 personne (80 grs)	8,50 €	<input type="text"/>
12 personnes (1 kg)	105,00 €	<input type="text"/>
1 personne (100 grs)	4,90 €	<input type="text"/>
10 personnes (1 kg)	49,00 €	<input type="text"/>
1 filet (env. 1,700 kg)	80,00 €	<input type="text"/>

**Menu Dégustation**

- Risotto de riz vénéré** aux éclats de marrons et parmesan,  
Noix de St jacques rôties (\*3) au lard paysan fumé  
ou
- Marbré de foie gras** cuit au naturel, confit de poires à  
l'hydromel, salade d'herbes folles  
ou
- Blanc de bar rôti** à la peau, mousseline de panais au  
citron vert. velouté de butternut à la fèves de tonka
- Filet Mignon de veau** cuisiné en Wellington, polenta au  
porto et sauté de champignons  
ou
- Chapon rôti** aux fruits secs et morilles, moelleux de  
potimarron, fricassée de brussels et carotte fane  
ou
- Dos de cabillaud** en croustillant, jus à la crème truffé,  
bayaldi de légumes d'automne à l'ossau Iraty

**Composition et Tarif...**

Complet :	36,80 €	<input type="text"/>
Entrée :	11,50 €	<input type="text"/>
Plat :	13,40 €	<input type="text"/>
Fromage :	4,50 €	<input type="text"/>
Dessert :	5,50 €	<input type="text"/>

Assiette du fromager (Comté, Ste Maure de Touraine et Tomme et St nectaire), mesclun aux amandes et ciboulette

ou

Brie fermier contisé aux girolles, confit d'oignons et noix, mesclun aux amandes

Assiette gourmande (4 pièces de mignardises sucrées) du pâtissier

ou

Bûchette litchi/framboise ou cacahuète/caramel de lait

ou

Baba "long" au parfum de mandarine et sa marmelade de clémentines à la fèves de tonka

### Menu enfant

Eventail de saumon fumé et crevettes

Nuggets de chapon et son jus, pommes écrasées à la fourchette

Coque et mousse au chocolat et ses brochettes de bonbons

### Composition et Tarif...

Complet : 9,50 €

### Récapitulatif de la commande

#### Pièces Cocktails ...

##### Apéritif (prix au plateau) :

##### TOTAL

Plateau 5 pièces :		* 7,00 €	
Plateau 10 pièces :		* 14,00 €	
Plateau 15 pièces :		* 21,00 €	

##### Cocktail (prix à la personne) :

##### TOTAL

1 pièce :		* 1,45 €	
15 pièces :		* 21,00 €	
20 pièces :		* 28,00 €	

#### Menu Dégustation

##### TOTAL

Complet :		* 36,80 €	
Entrée :		* 11,50 €	
Plat :		* 13,40 €	
Fromage :		* 4,50 €	
Dessert :		* 5,50 €	
<u>Menu enfant</u>		* 9,50 €	

#### Produits plaisir ...

##### Foie gras

##### TOTAL

1 pers. :		* 8,50 €	
12 pers. :		* 105,00 €	

##### Saumon fumé

##### TOTAL

1 pers. :		* 4,80 €	
10 pers. :		* 48,00 €	
1 filet :		* 80,00 €	

**TOTAL DE LA  
COMMANDE**

.....,..... €

**Règlement par**

.....

### Réservation :

Vous pouvez commander dès maintenant, pour cela 3 possibilités s'offrent à vous...

1/ Email : [contact@artymad.com](mailto:contact@artymad.com)

2/ Site internet : <https://www.artymad.com/>

3/ Téléphone : 06.10.23.06.47 ou 02.23.25.58.51

### Retrait et paiement :

A Emporter : au 11 rue de la Métrie - 35760 MONTGERMONT, entre 10h00 et 16h00.

En Livraison : Nous consulter.

**L'intégralité de la commande doit être réglée au passage de celle-ci par l'un de ces moyens de paiements**

1/ Carte bleue,

2/ Virement bancaire,

3/ Chèque à l'ordre d' "Ar' Ty Mad traiteur",

4/ Espèces.

### Annulation :

Toute annulation de commande à moins de 48h avant la date prévu de retrait, entrainera automatiquement le non remboursement de celle-ci.

### Dernier Délai :

Pour Noël : le 22 Décembre avant 18h00.

Pour le Nouvel an : le 29 Décembre avant 18h00.

**\*\*\* Si vous avez des souhaits ou des envies particulières... N'hésitez pas à me contacter pour que je puisse les satisfaire.**