

## Bon de commande pour les fêtes de fin d'année 2022

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

<input type="checkbox"/> Bistrot Angel Goven	<input type="checkbox"/> Labo Montgermont	<b>Adresse de livraison :</b> (Nous consulter) .....
--	---	--

### Pièces Cocktails ...

- Poulpe rôti au chorizo, velouté et salpicon de poivrons
- Pain d'épices et foie gras, chutney de saison
- Tartare de céleri au magret fumé
- Club Nordique au saumon gravlax à l'aneth
- Navette briochée à la coppa et Comté
- Mousseline de chou fleur aux girolles, chips de Morteau
- Savarin de carottes et pétoncles, crème d'aioli
- Navette briochée au pastrami et Ossau Iraty
- Mousseline de panais aux girolles, œuf de caille
- Panacotta de betteraves et mousse de Gorgonzola
- Wrap de pastrami et son condiment de moutarde
- Gambas en beignet, sauce tartare
- Fish and chips de cabillaud aux algues
- Samossa d'effiloché de poireaux au Ste Maure
- Burger de bœuf à la Fourme d'Ambert
- Velouté de potimarron, pétoncle pochée
- Muffin de pleurotes à la tome et huile de truffe
- Tiramisu à la clémentine, liqueur de mandarine
- Financier à la châtaigne, éclats et mousse de marrons
- Fondant exotiques et son coulis d'ananas
- Gelée de framboises et litchis, mousse chocolat blanc

### Composition et Tarif...

#### Apéritif (prix au plateau) :

Plateau 5 pièces :	7,20 €	<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 :	21,50 €	<input type="text"/>
(11 pièces salés + 4 sucrées)		
20 pièces :	28,50 €	<input type="text"/>
(16 pièces salées + 4 sucrées)		

- Baba poché au citron jaune confit
- Moelleux au chocolat et caramel

### Produits plaisir ...

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

### Composition et Tarif...

1 personne (90 grs)	14,40 €	<input type="text"/>
12 personnes (1 kg)	160,00 €	<input type="text"/>
1 personne (100 grs)	5,20 €	<input type="text"/>
10 personnes (1 kg)	52,00 €	<input type="text"/>
1 filet (env. 1,700 kg)	95,00 €	<input type="text"/>

### Menu Dégustation

- finger de polenta au parmesan, noix de St jacques rôties  
(\*3) au parfum de guémené, potimarron confit au romarin

ou

- Mesclun gourmand au magret fumé, 1/2 poire pochée au  
" vin chaud ", crottin de chèvre pané au pain d'épices

ou

- Blanc de bar rôti à la peau, étuvé de petits poireaux aux  
pleurotes, tartare de coques aux algues et fleur de sel fumé

### Composition et Tarif...

<input type="checkbox"/> Carré de porcelet (*3) rôti au beurre druidique, sauté de champignons, légumes d'antan et pommes grenailles	Complet :	38,80 €	<input type="text"/>
	Entrée :	13,50 €	<input type="text"/>
	Plat :	15,40 €	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Tournedos de volaille jaune au lard fumé, Mijoté d'automne et pommes bouchon aux herbes	Fromage :	5,80 €	<input type="text"/>
	Dessert :	7,00 €	<input type="text"/>

ou

- Blanc de dorade en croustillant de pommes de terre, jus crèmeux aux

morilles, mousseline de panais et céleri aux oignons frits

Assiette du fromager (Comté, Ste Maure de Touraine et Abondance et Morbier), mesclun aux amandes et ciboulette

ou

Brie fermier contisé au confit d'oignons truffé, mesclun aux amandes

Fondant au café et grué de cacao, mousse de café au lait

ou

La poire et son coulis

ou

Boule rocher aux noix de pécan, mousse au chocolat noir, coeur de praliné

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 : 10,80 €

Récapitulatif de la commande

Pièces Cocktails ...

Apéritif (prix au plateau) :

TOTAL

Plateau 5 pièces :	* 7,20 €	
Plateau 10 pièces :	* 14,00 €	
Plateau 15 pièces :	* 21,00 €	

Cocktail (prix à la personne) :

TOTAL

1 pièce :	* 1,45 €	
15 pièces :	* 21,50 €	
20 pièces :	* 28,50 €	

Menu Dégustation

TOTAL

Complet :	* 38,80 €	
Entrée :	* 13,50 €	
Plat :	* 15,40 €	
Fromage :	* 5,80 €	
Dessert :	* 7,00 €	
<u>Menu enfant</u>	* 10,80 €	

Produits plaisir ...

Foie gras

TOTAL

1 pers. :	* 9,50 €	
12 pers. :	* 125,00 €	

Saumon fumé

TOTAL

1 pers. :	* 5,20 €	
10 pers. :	* 52,00 €	
1 filet :	* 95,00 €	

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 : Labo MONTGERMONT (entre 10h et 16h) ou Bistrot d'Angel GOVEN (entre 16h et 18h).

En Livraison : Nous consulter.

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 20 Décembre avant 18h00.

Pour le Nouvel an : le 27 Décembre avant 18h00.

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



