Les Garennes Traiteur

# BON DE COMMANDE

## CRÉATIONS FESTIVES À LA CARTE 2026



**Date de retrait :** ☐ 24/12/2026 ☐ 31/12/2026 **N° commande :** _____

**Nom :** _____ **Prénom :** _____

**Adresse :** _____

**Téléphone :** _____ **E-mail :** _____

## PIÈCES COCKTAIL

| | Quantité | Prix unit. | Total |
|---|---|---|---|
| **Plateaux disponibles en 16 / 32 / 48 pièces**<br>Même composition pour chaque plateau – 8 variétés | | | |
| Plateau 16 pièces | _____ | **28,50 €** | _____ |
| Plateau 32 pièces | _____ | **53,50 €** | _____ |
| Plateau 48 pièces | _____ | **74,50 €** | _____ |

**Composition des 8 variétés :**

- Tartare de st-jacques, purée de panais, crumble chorizo (verrine)
- Gaufre noisette, crémeux cabécou et noisettes torréfiées
- Millefeuille de foie gras au pain d'épices
- Macaron foie gras et confit de fruits exotiques avec logo
- Club jambon truffé
- Œuf de caille mimosa au safran, mousseline de potimarron et croquant parmesan (verrine)
- Gambas snackée, mayonnaise au yuzu sur son blinis
- Tartelette gelée de clémentine et tartare de magret aux aromates

## ENTRÉES FROIDES

| | Quantité | Prix unit. | Total |
|---|---|---|---|
| **Foie gras** | | | |
| Médaillon nature | _____ | **12,50 €** | _____ |
| Médaillon poivre et sel | _____ | **13,50 €** | _____ |
| Médaillon fumé | _____ | **13,50 €** | _____ |
| Médaillon truffé | _____ | **16 €** | _____ |
| Finger de foie gras cèpes châtaignes | _____ | **16 €** | _____ |
| **Autres entrées froides** | | | |
| Saumon entier avec garniture (macédoine, moule, bulot)<br>*Commande minimum 8 pers* | _____ | **14 € la part** | _____ |
| Effeuillé de saumon fumé et mariné, crème à l'aneth et son blinis | _____ | **12,50 €** | _____ |
| Finger de la mer, biscuit épinard, St-jacques, cabillaud, lotte, écrevisses | _____ | **15 €** | _____ |
| Tartelette gelée kalamanci, gravelax de St-jacques et gambas marinées | _____ | **12 €** | _____ |

*Suite page suivante* ➤

## ENTRÉES CHAUDES

| | Quantité | Prix unit. | Total |
|---|---|---|---|
| Escargots de bourgogne | _____ | 10 € | _____ |
| Escalope de ris de veau sur sa brioche toastée, duxelles de champignons des bois, sauce madère | _____ | 13 € | _____ |
| Coquille St-jacques | _____ | 9,50 € | _____ |
| Nage de St-jacques et lotte aux petits légumes, bouillon écrevisses | _____ | 14,50 € | _____ |
| Filet de rouget, sauce safran sur fondue de poireaux et endives, amandes effilées torréfiées | _____ | 12 € | _____ |
| Cromesquis de canard aux cèpes, jus corsé, mousseline de chou-fleur au poivre de timut | _____ | 12 € | _____ |
| Saucisson brioché de canard aux cèpes, sauce marchand de vin | _____ | 11 € | _____ |

## VIANDES

| | Quantité | Prix unit. | Total |
|---|---|---|---|
| 1/2 coquelet farci foie gras et ris de veau | _____ | 15 € | _____ |
| Magret de canard du Sud-Ouest, sauce cassis | _____ | 12,50 € | _____ |
| Grenadin de veau, sauce girolles | _____ | 14,50 € | _____ |
| Fondant de filet de veau, sauce morilles | _____ | 14,50 € | _____ |
| Pavé de biche, sauce grand veneur | _____ | 16 € | _____ |
| Tournedos de bœuf, sauce périgueux | _____ | 15,50 € | _____ |
| Tournedos de bœuf rossini, sauce périgueux | _____ | 16,50 € | _____ |
| Bœuf Wellington farci au foie gras, jus à l'ail noir<br>*Commandé à partir de 8 personnes* | _____ | 18,50 € | _____ |
| Chapon farci rôti, jus corsé aux cèpes et châtaignes | _____ | 13 € | _____ |
| Poularde en 2 façons | _____ | 15 € | _____ |

*Suite page suivante* ➤

Les Garennes Traiteur

# BON DE COMMANDE

CRÉATIONS FESTIVES À LA CARTE 2026



## ACCOMPAGNEMENTS

| | Quantité | Prix unit. | Total |
|---|---|---|---|
| Écrasé de pommes de terre aux truffes | | 4,80 € | |
| Gratin dauphinois | | 4 € | |
| Nid de pommes de terre sarladaises truffé | | 4,50 € | |
| Mousseline de potimarron et châtaignes aux 4 épices | | 4 € | |
| Tian de légumes oubliés | | 4,50 € | |
| Tatin d'endives, croquant noix et nougatine | | 4 € | |
| Pommes dauphines (3/p.) | | 4,50 € | |
| Poêlée de légumes d'antan | | 4 € | |

## DESSERTS

| | Quantité | Prix unit. | Total |
|---|---|---|---|
| **Bûches *(à la part)*** | | | |
| Bûche poire caramel | | 5 € | |
| Bûche royal chocolat | | 5 € | |
| Nuage boréal | | 5 € | |
| **Desserts individuels** | | | |
| Saveur de Dubaï | | 5,50 € | |
| Velours de cacahuètes | | 5,50 € | |
| Douceur des bois | | 5,50 € | |
| **Assortiment de macarons** | | | |
| 8 pièces | | 15 € | |
| 12 pièces | | 22,50 € | |
| 16 pièces | | 30 € | |
| *4 variétés différentes* | | | |
| **Plateau de sucrés variés** | | | |
| Plateau 16 pièces | | 28,5 € | |
| Plateau 32 pièces | | 53,5 € | |
| Plateau 48 pièces | | 74,5 € | |

*Même composition pour chaque plateau*

*8 variétés : opéra, tartelette citron meringuée, éclair chocolat/noisette, tartelette framboise, macaron, choux café, verrine Mont Blanc, Paris-Brest à la cacahuète*

## TOTAL COMMANDE TTC :

## COMMANDES & RETRAIT

Commandes jusqu'au 19/12/2026 pour Noël et jusqu'au 26/12/2026 pour le 31 décembre.

Retrait uniquement le 24 décembre ou le 31 décembre, de 13 h à 17 h.

Pas de retrait le 25 décembre.

Les Garennes du Gour – 130 Gour du Diable, 19360 Cosnac

05 55 92 14 83

contact@traiteurlesgarennesdugour.fr