

William  
Sarazin  
Traiteur

UN RÊVE. UNE RÉALISATION

# BON DE COMMANDE

Remplissez le bon de commande suivant et renvoyez le à l'adresse mail suivante :

**sarazinwilliamtraiteur@gmail.com**

Ou à l'adresse physique suivante :

**le restaurant Le casque / technoparc des 24h du mans / chemin aux boeufs / 72100 Le mans**

Date de Commande :	Noël : <b>jusqu'au 21/12/2023</b>	Nouvel an : <b>jusqu'au 28/12/2023</b>
Date de Retrait :	Noël : <b>le 24/12/2023 &gt; 16h</b>	Nouvel an : <b>le 31/12/2023 &gt; 16h</b>
Date de Livraison :	Noël : <b>le 24/12/2023 &gt; 17h</b>	Nouvel an : <b>le 31/12/2023 &gt; 17h</b>
Frais de transport :	<b>1,80€ TTC du km aller-retour</b>	

## Coordonnées et informations clients :

VOTRE CHOIX : NOËL  NOUVEL AN  HORAIRE DE LIVRAISON/RETRAIT

NOM : ..... PRENOM : .....

ADRESSE POSTALE : .....

TELEPHONE : ..... ADRESSE MAIL : .....

## VOS CHOIX :

BOX apéritives	qté :	BOX 6 verrines	qté :	BOX bouchées chaudes	qté :	total à payer :
BOX 6 bouchées 7,50€		BOX 6 verrines 7,50€		BOX 25 bouchées chaudes 20,00€		
PLANCHE salaisons 27,00€		PLANCHE mix salaisons/ fromages 36,00€		PLANCHE de la mer 36,00€		

## LA CARTE

	qté :	total à payer :
<b>Les entrées</b> raviole ouverte de homard, légumes oubliés, bouillon d'eau de mer aux aromates, beurre citron confit & salicornes	10,00€	
<b>Préssé de canard et éclats de pistache,</b> confit de coing, pickles et salade moutarde rouge	8,75€	
<b>Tranche de foie gras de canard,</b> confit de poires/poivre & pain aux fruits	11,00€	
<b>Wood box de ris de veau et sot l'y laisse,</b> sauce jasnère et champignons sauvages	8,50€	
<b>Canelloni de truite fumée</b> crèmeux avocat, coeur de gambas, crème aux herbes, vinaigrette passion, chips de pain	8,75€	
<b>Les plats</b> <b>Tataki de thon en croûte de sésames,</b> confit de fenouil, réduction de passion et agrumes	12,50€	
<b>Pièce de veau basse température,</b> jus de veau au porto et truffe	12,50€	
<b>Médailon rôti de chapon sylvestre &amp; éclats de foie gras,</b> sauce champignons et morilles	12,50€	
<b>Skrei de Norvège poêlé en croûte de citron confit et sarrasin</b>	12,50€	
<b>Coquille st jacques lutée (st jacques x5)</b> Risotto de céleri truffé, beurre aux algues	12,50€	

# LA CARTE. suite

Les garnitures	Gratin de pommes de terre au refrain	4,50€		
	Ecrasé de pommes de terre truffé	4,50€		
	Poêlée de champignons sauvages	4,50€		
	Risotto arborio crémeux	4,50€		
	Mijoté de légumes	4,50€		
	Poêlée festive (potimarron, topinambour, fèves, salsify, châtaignes)	4,50€		

Le fromage	PLATEAU DE 600g	16,90€	qté :	PLATEAU DE 900g	25,00€	qté :	PLATEAU DE 12kg	33,00€	qté :	+3€ pain & conf	qté :	total à payer :

Les desserts	SPECULOOS / AGRUMES / CHOCOLAT	5,50€		
	POMMES / FENOUIL / ANETH / NOIX DE PECAN	5,50€		
	WOODBOK MONT BLANC	5,50€		
	PALET BRETON PINA COLADA	5,50€		
	+ suggestion de plateau de mignardises	8.75€		
	CUBE CARAMEL BEURRE SALÉ / NOISETTES, RIZ SOUFFLÉ CROQUANT, ROULÉ CITRON / NOISETTES / MERINGUE, DOME CAFÉ BOC, TARTELETTE CASSIS/MYRTILLE, CRÈME DE MARRON, VERRINE PANACAOITA / FRUITS EXOTIQUES			

Le menu des pti	<b>NOUGAT DE RILLETES ET RILLONS</b>	13,00€		total à payer :
	toast et pti cornichons			
	<b>CHIFFONADE DE TRUITE FUMÉE &amp; COCKTAIL DE CREVETTES ROSES,</b>			
	beurre 1/2 sel & blinis			
	<b>CABILLAUD VAPEUR,</b>			
	sauce citron, riz pilaf & poêlée de légumes			
<b>Aiguillettes de poulet à la crème,</b>				
champignons et écrasé de pommes de terre				
<b>COOKIES GORMAND SMARTIES R</b>				
<b>MUFFIN MOELLEUX KINDER R</b>				

Le menu végétarien	<b>ENTRÉE</b>	29,90€		
	Velouté de champignons / éclats de noisettes / côutons de pain d'épices			
	<b>PLAT</b>			
	CHOUX FLEURS ROTIS ZATAAR Salade de pois chiche / carottes forestière, yaourt grec aux herbes fraîches			
<b>DESSERT</b>				
Perles du japon coco Compotée de mangue, ananas rôti au poivre de timut				

Date : \_\_\_\_\_ signature client "bon pour accord" \_\_\_\_\_ total page 2 : \_\_\_\_\_

total général :

Le paiement est à effectuer à la livraison où lors du retrait en chèque, ESPÈCES ou carte bleue, merci  
Si vous optez pour une livraison, ajouter 1.80€ du km (de notre laboratoire situé au Technoparc des 24h, chemin aux bœufs jusqu'à votre lieu de prestation). En cela, nous reprendrons votre commande pour être au plus juste.