NOEL GOURMAND 2016

Bon de Commande

Date de récupération: 24.12.16 avant 12h
Date et heure de récupération souhaitée :

AUBERGESAINTWALFRID
58 rue de Grosbliederstroff
57200 Sarreguemines
contact@stwalfrid.fr
Tel: 03.87.98.43.75

FOIE GRAS DE CANARD LANDAIS MAISON MI-CUIT (155€ le kilo) :

☐ Tradition, le lingot :	Les 200g : 32.00€	☐	Les 400g : 62.00 €	☐
☐ Curry, le lingot :	Les 200g : 32.00€	☐	Les 400g : 62.00 €	☐
☐ Mariné au Pinot Noir de Moselle et aux Epices, le lingot :	Les 200g : 32.00€	☐	Les 400g : 62.00 €	☐
☐ Aux 5 Poivres, le lingot :	Les 200g : 32.00€	☐	Les 400g : 62.00 €	☐
☐ Truffé à 10%, le lingot :			Les 100g : 39.00 €	☐

Nos produits salés au sel de Guérande et fumés à la sciure de hêtre

• MAGRET DE CANARD FUMÉ PAR NOS SOINS (au poivre) (48€ le kilo)	La pièce d'environ 300g : 15.00 €	☐
• LINGOT DE DOS DE SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE (65€ le kilo) :		
	La pièce d'environ 250-300g non tranché : 21.00 €	☐
	Les 100g tranchés : 8.80 €	☐

Nos charcuteries

• TERRINE DE CAMPAGNE en verrine	Les 200g : 5.00 €	☐
• FROMAGE DE TÊTE en verrine	Les 200g : 5.00 €	☐
• TERRINE DE SAUMON, NOIX DE ST JACQUES	Les 400g : 18.00 €	☐

Notre traiteur

• LIÈVRE ROYAL DU WITZWALD ET BÜWESPÄTZLE À LA CRÈME (En poche sous vide)	La portion de 120g : 14.50 €	☐
• CIVET DE CHEVREUIL ET BÜWESPÄTZLE À LA CRÈME (En poche sous vide)	La portion de 150g : 9.50 €	☐
• MINI TOURTE INDIVIDUELLE (Chevreuil, Veau, Champignons, Foie Gras, Truffe, sauce Périgueux)	La portion de 150g : 16.00 €	☐
• ST JACQUES EN COQUILLE GRATINÉE (Moules, Crevettes, Champignons, Cabillaud)	La portion de 150g : 9.50 €	☐
• CAVIAR D'ÉLEVAGE "DORENKI SELECTION IMPERIAL DE PETROSSIAN"	Les 50g : 190.00 €	☐
	Les 125g : 348.00 €	☐
• TRUFFE D'HIVER MELANOSPORUM	Au cours du jour	☐

Nos pâtisseries

• COFFRET BALLOTIN DE PAIN D'ÉPICES MAISON AU MIEL DE ROUHLING			Les 180g : 5.00 €	☐
• SAPIN DE NOËL EN CHOCOLAT VALRHONA				
☐ Chocolat ivoire :	Petit modèle : 20.00€	☐	Grand modèle : 30.00 €	☐
☐ Chocolat au lait :	Petit modèle : 20.00€	☐	Grand modèle : 30.00 €	☐
☐ Chocolat noir :	Petit modèle : 20.00€	☐	Grand modèle : 30.00 €	☐
• BÛCHE DE NOËL (Fromage Blanc et Agrumes)			La portion : 3.50 €	☐
• BOÎTE DE MACARONS (Vanille, Caramel, Choco-Framboise)			La boîte de 6 : 8.00 €	☐
• SPRITZ			Les 100g : 5.00 €	☐

Nos idées cadeaux

• Cours de cuisine (janvier, février, mars - mercredi et vendredi de 9h30 à 15h)	par personne : 120.00 €	☐
• Invitation repas		
- Menu "Saveurs de Saison" 3 plats, fromage, dessert hors boissons	par personne : 68.00 €	☐
OU avec 1 apéritif maison, 3 verres de vin, 1/4 eau et 1 café	pour 2 personnes : 180.00 €	☐
- Menu "Inspiration Gourmande" 5 plats, fromage, dessert hors boissons	par personne : 128.00 €	☐
OU avec 1 apéritif maison, 3 verres de vin, 1/4 eau et 1 café	pour 2 personnes : 280.00 €	☐
- Menu "Invitation à la découverte" 2 plats, fromage, dessert avec 1 apéritif maison, 2 verres de vin, 1/4 eau et 1 café (valable du lundi soir au vendredi midi à certaines périodes)	pour 2 personnes: 129.00 €	☐
- Bon cadeau d'une valeur au choix		

Nos produits sont disponibles sur demande uniquement.

Date / Nom :

Adresse / Téléphone :

Signature :