



La cuisine au feu de bois, le goût simplement retrouvé !

COMMANDE KIT FOUACE A EMPORTER POUR LE :			
Sur commande une semaine à l'avance			
Fouaces Cuites au feu de bois (compter 5 à 6 focaces par personne)			
<i>A remettre à température 45 secondes au four traditionnel (250°/300°)</i>		Prix	Quantité
Petite focace nature		0.60 €	
Grande focace nature		0.90 €	
Garniture de focace en casserole pour 5 petites focaces (remettre à température au micro-onde)			
ENTREE	Rillettes de porc	6.00 €	
	Rillettes d'oie	11,00 €	
	Rillettes de thon maison	6.00 €	
	Rillettes de saumon maison aux œufs de lump	11.00 €	
	Magret de canard fumé	21.00 €	
	Langoustines marinées maison	26.00 €	
	Saumon fumé et sa crème aigrette	11.00 €	
	Grillons d'Anjou	11.00 €	
	Foie gras maison	26.00 €	
LEGUMES	Mogettes maison	6.00 €	
	Haricots rouges façon Chili	6.00 €	
	Champignons à la crème	6.00 €	
	Cèpes au beurre persillé	16.00 €	
	Julienne de légumes	6.00 €	
	Embeurrée d'algues	16.00 €	
VIANDE	Rillauds	11.00 €	
	Lard rôti	11.00 €	
	Magret de canard rôti	16.00 €	
	Magret de canard rôti aux pêches	16.00 €	
	Magret de canard rôti aux cèpes	16.00 €	
POISSON	Noix de St Jacques	20.00 €	
	Noix de St Jacques aux petits légumes	20.00 €	
	Noix de St Jacques aux algues	21.00 €	
	Homard breton rôti au feu de bois	21.00 €	
FROMAGE	Camembert rôti au feu de bois	6.00 €	
	Fromage de chèvre rôti au feu de bois	6.00 €	
	Münster rôti au feu de bois	6.00 €	
DESSERT	Bananes rôties sauce chocolat	11,00 €	
	Fraises rôties au feu de bois	11.00 €	
	Ananas rôti sauce caramel	10.50 €	
	Nutella	5.00 €	
	Confiture de fruits	5.00 €	
TOTAL TTC			
Chèque d'acompte = la caution matériel = nombre de terrines X 5.00 €			
N° Ch. d'acompte :			MONTANT
NOM :	ADRESSE :		
TEL :	MAIL :		
TARIFS 2013			
COMMANDE A ADRESSER A : TOUT FEU TOUT FLAMME 21 rue de l'Ormeau 49630 CORNE			