



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 fouaces par personne)				
A remettre à température 45 secondes au four traditionnel (250°/300°)		Prix	Quantité	TOTAL
Petite fouace nature		0.60 €		
Grande fouace nature		0.90 €		
Garniture de fouace en cassolette pour 5 petites fouaces (remettre à température au micro-onde)				
ENTREE	Rillettes de porc	7.50 €		
	Rillettes d'oie	11,00 €		
	Rillettes de thon maison	10.00 €		
	Rillettes de saumon maison aux œufs de lump	15.00 €		
	Magret de canard fumé	25.00 €		
	Crevettes marinées maison	15.00 €		
	Saumon fumé et sa crème aigrette	15.00 €		
	Escargot de Bourgogne	20.00 €		
	Foie gras maison	30.00 €		
LEGUMES	Mogettes maison	7.50 €		
	Haricots rouges façon Chili	7.50 €		
	Champignons à la crème	7.50 €		
	Cèpes au beurre persillé	16.00 €		
	Julienne de légumes	7.50 €		
	Embeurrée d'algues	16.00 €		
VIANDE	Rillauds	12.50 €		
	Lard rôti	12.50 €		
	Blanc poulet rôti	12.50 €		
	Magret de canard rôti	20.00 €		
	Confit de canard	25.00 €		
POISSON	Crevette cajun	20.00 €		
	Mini Poulpe à la persillade	20.00 €		
	Noix de St Jacques	25.00 €		
	Homard breton rôti au feu de bois	45.00 €		
FROMAGE	Camembert rôti au feu de bois	7.50 €		
	Fromage de chèvre rôti au feu de bois	7.50 €		
	Münster rôti au feu de bois	7.50 €		
DESSERT	Bananes rôties sauce chocolat	12,50 €		
	Fraises rôties au feu de bois	12.50 €		
	Ananas rôti sauce caramel	12.50 €		
	Nutella ou confiture ou caramel au beurre salé	7.50€		
TOTAL TTC				
Chèque d'acompte = la caution matériel = nombre de terrines X 5.00 €				___ X 5 €
N° Chèque acompte/caution non encaissé :				MONTANT
NOM :		ADRESSE :		
TEL :		MAIL :		
TARIFS 2026				
COMMANDE A ADRESSER A : TOUT FEU TOUT FLAMME 21 rue de l'Ormeau 49630 CORNE				