

Restaurant Traiteur Ma Belle Provence

2 Route du lac 02000 PARGNY FILAIN

Tél.: 03 23 22 75 97 / klecha.stephane@neuf.fr / www.restaurant-aisne-gastronomique.fr



BON DE COMMANDE PENSEZ À RÉSERVER ! IL N'Y EN AURA PAS POUR TOUT LE MONDE !

PRODUITS	PORTO	PAINS D'ÉPICES	FLEUR DE BLEUET	BEURRE DE CACAHUËTE	COQUELICOTS	BISCUITS DE REIMS	Prix	Quantité	Total
Terrine de foie gras de canard 250 grs							29 €		
Terrine de foie gras de canard 550 grs							56 €		
Saumon fumé en tranches (6 tranches +/- 300 grs)							35€/kilo		

AU PORTO :

Un grand classique. Une valeur sûre qui nous rappelle les fêtes..... que du bonheur.

AUX PAINS D'ÉPICES :

Le miel, les épices ce mariage des saveurs c'est du bonheur.

A LA FLEUR DE BLEUET :

Emblème de nos poilus ! Cet hommage à la grande guerre vous permettra de rajouter une touche d'histoire à votre menu de fête mais surtout gustativement le bleuets donne un goût fleuri doux et léger avec un clin d'oeil à l'artichaut et une petite touche de piquant... déroutant et on en redemande....

AU BEURRE DE CACAHUËTE :

De la douceur le goût n'est pas fort il reste très subtil et c'est magique car il laisse en bouche un goût festif qui nous pousse immédiatement à y revenir... addictif.

AUX COQUELICOTS :

Un petit goût subtil de fraise des bois avec un clin d'oeil aux fruits rouges et au vin c'est tout un programme, c'est un mariage doux qui enchante les papilles.

AUX BISCUITS DE REIMS :

Il apporte une touche de vanille. Oh que ce doux mélange donne envie de déguster ce foie gras avec une coupe de champagne.

TOTAL TTC

ACOMPTE

SOLDE

DATE DE COMMANDE:

NOM:

PRÉNOM:

TÉLÉPHONE:

ADRESSE:

MAIL:

DATE DE RETRAIT SOUHAITÉE:

**NOUS SOMMES OUVERTS
LE 25 DÉCEMBRE À MIDI
RÉSERVEZ VITE !**