



Magasin de CHAMBRAY LES TOURS TEL 02 47 28 20 38 Rue Paul Langevin - ZAC de la Vrillonnerie
Magasin de LA VILLE AUX DAMES TEL 02 47 53 13 75 Zac des Fougerolles - rue Marie de Lorraine

DATE de COMMANDE :
NOM du CLIENT :
N° de TÉLÉPHONE du CLIENT :
DATE de RETRAIT :

CHOIX des PLATS CHAUDS (150 gr net de viande)

Désignation	nb de parts	prix unitaire	total
BŒUF MODE		5,00 €	
CARBONNADE FLAMANDE		5,00 €	
CASSOULET au porc (saucisse fumée, saucisse francfort, saucisson a l'ail, rillon)		5,00 €	
CHOUCROUTE GARNIE (choux, saucisse francfort, saucisse fumée, jarret, poitrine, saucisson a l'ail)		6,00 €	
COQ au VIN		4,50 €	
COUSCOUS poulet/agneau/merguez		5,50 €	
CUISSE de CANARD confit au poivre vert		4,50 €	
JARRETON rôti au miel		4,50 €	
NOIX de JOUE de PORC au Chinon		5,50 €	
PAËLLA poulet/porc/chorizo		5,00 €	
PAUPIETTE de DINDE sauce chasseur		4,50 €	
POULET BASQUAISE (cuisse de poulet cuisiné façon basquaise)		4,00 €	
SAUTÉ de VEAU au VOUVRAY		6,50 €	
BLANQUETTE DE SOT I'Y LAISSE de DINDE		5,50 €	
TAJINE d'AGNEAU(accompagné de légumes et semoule)		6,60 €	

CHOIX des PLATS CHAUDS (portion de 200gr environ)

Désignation	nb de parts	prix unitaire	total
CUISSE DE PINTADE ET SON JUS DE CUISSON		5,00 €	
BLANQUETTE DE CABILAUD ET SAINT JACQUES (avec une sauce vin blanc, champignon, moule)		4,50 €	
COLOMBO POULET ANTILLAIS (aiguillette de poulet, sauce légèrement épicée, ananas, poivron,		4,50 €	

CHOIX des ACCOMPAGNEMENTS (200 gr net la portion)

POELEE PDT GRENAILLE		2,00 €	
POELEE DU PRIMEUR (pois gourmand, petit pois, oignon cive)		2,00 €	
GRATIN DAUPHINOIS		2,50 €	
GRATIN de PdT aux GIROLLES		3,50 €	
GRATIN COURGETTE PROVENCALE		2,50 €	
RIZ PILAF		2,00 €	

METTRE UNE CROIX POUR LE MAGASIN DE RETRAIT

CHAMBRAY les TOURS	<input type="checkbox"/>
LA VILLE AUX DAMES	<input type="checkbox"/>

CONSIGNE MATÉRIELS	CAUTION UNITAIRE	NOMBRE PRIS	NOMBRE RENDU
MARMITE	100,00 €		
COUVERCLE	30,00 €		
PLAT grand modèle (au four)	50,00 €		
PLAT petit modèle (au four)	20,00 €		
RÉCHAUD	100,00 €		
CAISSE PLASTIQUE	20,00 €		
BARQUETTE alu pour four ménager			

Bien faire le point avec le client sur la remise en température des plats, sur le matériel (four ménager, four professionnel, étuve...) et sur le stockage froid (poëlon ne rentre pas dans un frigo).

Les matériels doivent être rendus lavés.

Montant des plats

Montant des accompagnements

Tout matériel non rendu sera facturé.

TOTAL GÉNÉRAL €

(code 6500) **ACOMPTE €**

RESTE à PAYER €

Mode de règlement

Observations :

Veuillez déposer vos commandes de préférence huit jours à l'avance.
MINIMUM de COMMANDE : 25 PARTS par produit.

PRIX TTC VALABLES JUSQU'AU 31-12-2019