




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 (200 gr net de viande)				
Désignation	code	nb de parts	prix unitaire	total
BŒUF BOURGUIGNON			5,50 €	
COLOMBO PORC (emincé de porc, sauce légèrement épicée, poivron, oignon)			5,50 €	
CASSOULET AU CONFIT DE CANARD (cuisse de canard confite, saucisse fumée, saucisson a l'ail fumé)			6,00 €	
CHOUCROUTE GARNIE (choux, saucisse francfort, saucisse fumée, jarret, poitrine, saucisson a l'ail)			7,00 €	
COQ au VIN			5,00 €	
COUSCOUS poulet/agneau/merguez			6,40 €	
FILET de CANETTE AUX POIVRES			7,00 €	
CHILI CON CARNE			5,00 €	
NOIX de JOUE de PORC au Chinon			5,50 €	
PAËLLA poulet/porc/chorizo			5,00 €	
TAJINE d'AGNEAU( accompagné de légumes )			6,50 €	
POULET BASQUAISE (cuisse de poulet cuisiné façon basquaise)			4,50 €	
SAUTÉ de VEAU au VOUVRAY			6,50 €	
ROUGAIL SAUCISSE			5,00 €	
PORC MASSALE			5,50 €	

CHOIX des PLATS CHAUDS (portion de 200gr environ)				
Désignation	code	nb de parts	prix unitaire	total
SAUMON AUX AGRUMES			6,40 €	
CABILLAUD SAUCE CHORIZO			6,40 €	
<b>CHOIX des ACCOMPAGNEMENTS (300 gr net la portion)</b>				
PDT GRENAILLE ROTIE			2,00 €	
POMME DE TERRE SARLADAISE			2,00 €	
GRATIN DAUPHINOIS			2,50 €	
GRATIN de PdT aux GIROLLES			3,50 €	
CRUMBLE DE COURGETTE			2,50 €	
RIZ AUX PETITS LEGUMES			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
RÉCHAUD	100,00 €		
CAISSE PLASTIQUE	20,00 €		
BARQUETTE alu pour four ménager			
PLAT PAELLA	100,00 €		
<p>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).</p> <p></p>			
<b>Les matériels doivent être rendus lavés.</b>			

<b>Montant des plats</b>	
<b>TOTAL GÉNÉRAL €</b>	
(code 6500) <b>ACOMPTE €</b>	
<b>RESTE à PAYER €</b>	

<b>Montant des accompagnements</b>	
	<b>Mode de règlement</b>

<b>Tout matériel non rendu sera facturé.</b>
Observations :

Veuillez déposer vos commandes de préférence huit jours à l'avance.  
**MINIMUM de COMMANDE : 10 PARTS par produit.**