



# SERVICE TRAITEUR DE NOËL - BON DE COMMANDE

*Pour faire la fête avec vos invités: choisissez, réchauffez & dégustez!*

NOM, PRÉNOM .....

E-MAIL ..... TÉLÉPHONE .....

ENLÈVEMENT DES COMMANDES : le lundi 24/12 de 9h00 à 12h00

SIGNATURE

VEUILLEZ NOUS TRANSMETTRE CE BON DE COMMANDE  
EN LE DÉPOSANT À L'ÉPICERIE DE LA FERME (TRASSERSWEG 347 À 1120 BRUXELLES)  
ET PAYER UN ACOMPTE DE 30% AVANT LE DIMANCHE 16 DÉCEMBRE 2018.

*La commande pourra être retirée le lundi 24/12 de 9h et 12h*

*Lors de l'enlèvement, vous pourrez payer votre colis à l'épicerie et le retirer dans la salle de banquet de l'estaminet.*

## SERVICE TRAITEUR DE NOËL - BON DE COMMANDE

	Prix	Quantités	Total
<b>Les mises en bouche 'Made In Pilifs'</b>			
Cuillère de brandade de cabillaud	3,00 € / pce	..... x pce	
Trio de madeleines (chorizo-parmesan-pesto)	3,00 € / trio	..... x trio	
Quichette à la ricotta	2,00 € / pce	..... x pce	
Petit four à l'escargot de Bourgogne (à l'ail des ours)	2,00 € / pce	..... x pce	
Bonbon de mousse de caille au vin de Porto	3,00 € / pce	..... x pce	

## Les entrées 'Made In Pilifs'

Saumon mariné, sauce gravlax	14,00 €		
Chausson de gésiers de canard aux petits légumes	14,00 €		
Terrine de foie gras normande, chutney de pommes & raisins	17,00 €		
Gratin de chicons aux petites crevettes grises de Zeebruges	14,00 €		
Velouté de potiron	8,00 € / 0,5 l	..... x 0,5 l	

## Les plats 'Made In Pilifs'

Bar de ligne & son risotto en papillote	20,00 €		
Magret de canard (+-120gr) caramélisé aux épices, chou vert farci & pommes de terre parisiennes	19,50 €		
Demi-homard rôti aux herbes & tagliatelles aux tomates séchées	21,00 €		
Caille farcie aux kumquats (1pc), polenta méridionale & clafoutis de potiron	19,00 €		
Steak de faon (+-120gr), écrin forestier, figue rôtie & gratin de pommes de terre	19,50 €		

Prix	Quantités	Total
------	-----------	-------

### Canards de la 'Ferme de la Sauvenière'

Magret cru	21,90 € / kg		
Magret fumé pré-tranché	5,20 € / 100 g		
Aiguillettes	19,70 € / kg		
Cuisse confite - 2 pces	10,90 € / 2 pces	..... x 2 pces	

### Pains 'Made in Pilifs'

Baguette	1,30 € / pce			
Pain aux noix	2,50 € / 400g	3,90 € / 800g	..... x 400 g	..... x 800 g
Pain sésame	1,90 € / 400g	3,00 € / 800g	..... x 400 g	..... x 800 g
Pain spécial 'huîtres' blanc - 800 g	2,20 €			
Pain spécial 'huîtres' gris - 800 g	2,20 €			
Brioche - 400 g	2,70 € / 400g			
Cramique	2,70 € / 400g	3,40 € / 800g	..... x 400 g	..... x 800 g
Craquelin	2,70 € / 400g	3,40 € / 800g	..... x 400 g	..... x 800 g

### Cougous 'Made in Pilifs'

Nos irrésistibles cougous existent en 3 formats: individuel, 250g ou 500g

	indiv.	250 g	500 g	indiv.	250 g	500 g
Cougou nature	1,50€	2,50€	4,50€			
Cougou raisins	1,50€	2,50€	4,50€			
Cougou sucre	1,50€	2,50€	4,50€			
Cougou sucre-raisins	1,50€	2,50€	4,50€			
Cougou chocolat	1,50€	2,50€	4,50€			

### Bûches de Noël 'Made in Pilifs'

Nous préparons des bûches féériques pour autant de gourmands que vous le souhaitez....

Bûche Chocolat ( <i>mousse chocolat, biscuit croquant</i> )	3,50 € / pers	..... x pers
Bûche Opéra ( <i>crème au beurre moka, biscuit génoise</i> )	3,50 € / pers	..... x pers
Bûche Framboise ( <i>mousse framboise, biscuit amandes</i> )	3,50 € / pers	..... x pers
Bûche crème & fruits ( <i>crème fraîche, fruits, biscuit génoise</i> )	3,50 € / pers	..... x pers
Bûche Coco-Mangue ( <i>mousse coco &amp; mangue, biscuit amandes</i> )	3,50 € / pers	..... x pers

### Boudins BIO - Coprosain

Boudin blanc de Noël (3 pièces +- 400g)	22,90 € / kg	..... x 3 pièces
Boudin blanc aux choux (3 pièces +- 400g)	14,90 € / kg	..... x 3 pièces
Boudin noir aux pommes (3 pièces +- 400g)	14,90 € / kg	..... x 3 pièces
Boudin blanc de volaille (3 pièces +- 400g)	20,50 € / kg	..... x 3 pièces
Boudin noir (3 pièces +- 400g)	20,70 € / kg	..... x 3 pièces
Boudin de Liège (3 pièces +- 400g)	20,70 € / kg	..... x 3 pièces

<b>TOTAL</b>	
--------------	--