

BON DE COMMANDE

Cuisine entièrement maison à base de produits frais

Nom : _____ Tél portable : _____

Prénom : _____ Date : / /

Mail : _____

Nos spécialités des fêtes	Prix unitaire	Quantité	Montant
Foie gras de canard au torchon 250 grammes	25,00 €		
Foie gras de canard au torchon 500 grammes	50,00€		
Foie gras de canard au torchon 1kg	95,00€		
Saumon fumé par nos soins 100g	6,50€		
Amuse-bouches (les 3 pièces)	7,00€		
Foie gras de canard extra au torchon, à la portion	8,00€		
Verrine fraîcheur au saumon fumé, gambas et chantilly mascarpone	13,00€		
Tarte croustillante au thon, légumes & homard	8,00€		
Médaille de lotte cuite en basse température, gâteau de polenta / amandes grillées et crème de choux fleurs / pistache.	14,00€		
Cassolette de noix de St Jacques et langoustines	16,00€		
Filet de bœuf d'environ 180g sauce liée au foie gras et cèpes	17,00€		
Suprême de volaille moelleux, sauce crémée vanille	14,00€		
Magret de canard, sauce thym / citron	14,00€		
La trilogie de desserts	7,50€		
Menu des fêtes	25,00€		

Remarques :

Toute commande passée via ce bon devra être accompagnée d'un chèque du montant total de la commande à l'ordre du **Restaurant**

Le Pelican celui-ci sera encaissé après le retrait de la prestation.

Si vous souhaitez utiliser les chèques vacances et tickets restaurants passez par la boutique en ligne en utilisant le mode de paiement acompte.

TOTAL TTC :

Merci de cocher la date de retrait de la commande et l'heure à laquelle vous souhaitez venir la récupérer (entre 9h00 et midi).

Pour Noël, le 24 décembre entre 9h00 et 12h00.

Heure souhaitée : _____

Pour le réveillon du jour de l'An, le 31 décembre entre 9h00 et 12h00.

Heure souhaitée : _____

SIGNATURE :

Faites plaisir à vos proches, offrez-leur
le bon cadeau du restaurant via notre boutique en ligne

M | N
E | U

JOYEUX
NOËL

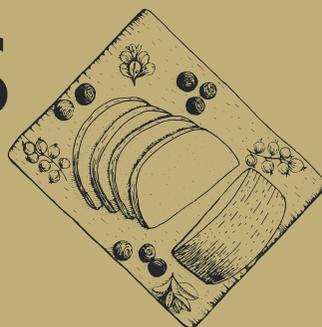
RESTAURANT LE PELICAN

Vente à Emporter
pour vos repas de Fêtes

02.40.04.77.88 13 place Georges Gaudet 44140 Geneston contact@restaurantlepelican.fr

www.restaurantlepelican.fr

SPÉCIALITÉS DU CHEF



NOTRE FOIE GRAS DE CANARD (AU TORCHON) DES FERMES LOCALES « MAISON »

Avec en cadeau une marmelade pommes / ananas / coriandre

- . 250g environ (4/5 personnes) 25€
- . 500g environ (8/10 personnes) 50€
- . 1kg environ (18/20 personnes) 95€

NOTRE FILET DE SAUMON FUMÉ ET TRANCHÉ PAR NOS SOINS

- . Au poids 6,50 € les 100g

MENU DES FÊTES

25€ par personne

ENTRÉE

Notre foie gras maison extra au torchon, marmelade pommes / ananas / coriandre

PLAT

Brochette de rumsteck, sauce homardine & PDT grenailles

DESSERT (Délice hivernal)

Croustillant feuillantine chocolat blanc, mousse légère vanille, crémeux au caramel salé de Noirmoutier & confit mandarine

Possibilité de payer un acompte en ligne
et le solde sur place en tickets restaurants ou en chèques vacances.

PLATS À EMPORTER

LES AMUSE-BOUCHES

Les 3 pièces : 7€/personne

- . Verrine saumon fumé, chantilly mascapone & ciboulette
- . Crème brûlée au foie gras
- . Royale de st Jacques & homard

LES ENTRÉES

- . Tarte croustillante, mousse légère de thon, légumes & homard 8€
- . Foie gras de canard extra au torchon, marmelade pommes / ananas / coriandre 8€
- . Verrine fraîcheur au saumon fumé par nos soins , gambas, chantilly mascarpone, échalote & ciboulette 13€

LES POISSONS

- . Cassolette de noix de St Jacques & langoustines, petits légumes d'hiver & bisque de langoustines 16€
- . Médaillon de lotte cuite en basse température, gâteau de polenta / amandes grillées & crème de choux fleurs / pistache 14€

LES VIANDES (Garniture : millefeuille de pommes de terre)

- . Filet de bœuf d'environ 180g sauce liée au foie gras & cèpes 17€
- . Suprême de volaille label rouge moelleux, sauce crémée à la vanille de Papouasie 14€
- . Magret de canard des fermes locales, cuit à basse température, sauce thym & citron. 14€

LES DESSERTS

- . La trilogie de desserts : une verrine exotique, un macaron chocolat & le délice hivernal 7.50€

Passez vos commandes en ligne

M | N
E | U

RESTAURANT
LE PELICAN

Maître Restaurateur
Olivier GUENOUN

commander en ligne
www.restaurantlepelican.fr

M | N
E | U

RESTAURANT
LE PELICAN

Maître Restaurateur
Olivier GUENOUN

commander en ligne
www.restaurantlepelican.fr