

**RESTAURANT LE PÉLICAN - BON DE COMMANDE**  
**CUISINE ENTIÈREMENT MAISON À BASE DE PRODUITS FRAIS**

Nom : \_\_\_\_\_  
 Prénom : \_\_\_\_\_ Tél portable : \_\_\_\_\_  
 Mail : \_\_\_\_\_ Date : / /

**POUR TOUTE COMMANDE AVANT LE 09/12/2018, BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 10%**

Nos spécialités pour les 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 1000 grammes	95,00		
Magret de canard au kg	40,00		
Filet de saumon fumé au kg	50,00		
Amuse-bouches (les 3 pièces)	6,50		
Rillettes légère de maquereau, crevette sur cake à l'italienne	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		
Filet de bar rôti sur son écrasé de pomme de terre	14,00		
Cassiolette de St-Jacques et langoustines	16,00		
Ballotine de filet de pintade farcie, sauce champignons	14,00		
Pavé d'autruche mariné cuit à basse température	15,00		
Pavé de filet de boeuf charolais sauce aux cèpes	17,00		
Trilogie de desserts (verrine, macaron et dessert chocolat)	7,50		
Menus des fêtes	25,00		
↳ Choix des entrées :			

Remarques :

Les paiements en chèque ou espèces à la commande seront encaissés après le retrait de la marchandise.

TOTAL TTC :

TOTAL TTC APRÈS LA REMISE DE 10% :  
 (Si commande avant le 09/12)

**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 :**

Vous cherchez une idée pour gâter vos proches à Noël ?  
 Pensez aux chèques cadeaux du Pélican ! (à retirer au restaurant)

**VENTE À EMPORTER POUR  
 VOS REPAS DE FÊTES**

Cuisine entièrement  
 faite maison



**PASSEZ DE JOYEUSES FÊTES  
 DE FIN D'ANNÉE  
 AVEC LE PÉLICAN !**



**le PELICAN**  
 RESTAURANT

*Olivier Guenan*



ASSOCIATION  
 FRANÇAISE  
 DES MAÎTRES  
 RESTAURATEURS

13 place Georges Gaudet 44140 Geneston  
 02.40.04.77.88

www.restaurantlepelican.fr  
 contact@restaurantlepelican.fr

## SPÉCIALITÉS DU CHEF

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

Avec en cadeau un chutney pommes/figues/cerises griottes

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

### • NOTRE MAGRET DE CANARD DES FERMES LOCALES «MAISON»

Pièce d'environ 350/450 gr 40 € le kg

### • NOTRE FILET DE SAUMON FUMÉ ET TRANCHÉ PAR NOS SOINS

Environ 1kg 50 € le kg

## MENU DES FÊTES

25€/personne

### ENTRÉE (AU CHOIX ENTRE LES DEUX)

- Notre foie gras de canard extra au torchon chutney pommes/figues/cerises griottes **ou**
- Rillettes légères de maquereau frais et fumé, crevette sur cake à l'italienne

### PLAT

- Ballotine de filet de pintade de la ferme des Hautes Granges à Montbert farcie et sauce aux champignons et saveur de truffe.  
Garniture : millefeuille de pommes de terre.

### DESSERT

- Délice poire / caramel / speculoos

- 10 % sur toute commande  
passée avant le 09/12/2018

Tickets restaurants & chèques vacances acceptés



## PLATS À EMPORTER

### LES AMUSE-BOUCHES

Les 3 pièces : 6,50€/personne.

- Verrine de saumon fumé chantilly mascarpone
- Verrine d'espuma de betteraves / mousse de carottes au cumin et langoustine
- Crème brûlée au foie gras

### LES ENTRÉES

- Rillettes légères de maquereau frais et fumé, crevette sur cake à l'italienne 7€
- Foie gras de canard extra au torchon, chutney pommes/figues/cerises griottes 8€
- Verrine fraîcheur au saumon fumé par nos soins et gambas, chantilly mascarpone, échalote et ciboulette 13€

### LES POISSONS

- Cassolette de noix de St-Jacques et langoustines et sa bisque aux petits légumes d'hiver 16€
- Filet de bar rôti sur écrasé de pommes de terre à l'anguille fumée et crème anisée 14€

### LES VIANDES

Garniture : millefeuille de pommes de terre

- Ballotine de filet de pintade de la ferme des Hautes Granges à Montbert farcie et sauce aux champignons et saveur de truffe 14€
- Pavé d'autruche mariné cuit à basse température, parfum de vin chaud de Noël 15€
- Pavé de filet de boeuf Charolais d'environ 180 gr, sauce aux cèpes 17€

### LES DESSERTS

- La trilogie de desserts : une verrine, un macaron et un dessert au chocolat 7,50€