



Adresse:  Mail:  Mail:  Pour Noël  Tél.:  Pour Nouvel An  PRIX  QUANTITE  TOTAL  Entrées  Cassolette de pétoncles et noix de Saint Jacques, poireaux curry coco, velouté sauce vin blanc  Terrine de foie gras maison (français)  (soit 1156 le kilo)  Bouchée de volaille et escargots aux pleurotes, crème d'ail  Tatin de foie gras pommes et pain d'épices  Plats  Veau confit sauce morilles, purée de patates douces, légumes de saison  11.90€	Nom:		Date :/		
Tél.://  Pour Nouvel An  PRIX  QUANTITE  TOTAL  Entrées  Cassolette de pétoncles et noix de Saint Jacques, poireaux curry coco, velouté sauce vin blanc  Terrine de foie gras maison (français)  (soit 115€ le kilo)  Bouchée de volaille et escargots aux pleurotes, crème d'ail  Tatin de foie gras pommes et pain d'épices  Plats	Adresse:		Down No 51		
PRIX QUANTITE TOTAL  **Entrées** Cassolette de pétoncles et noix de Saint Jacques, poireaux curry coco, velouté sauce vin blanc  **Terrine de foie gras maison (français) (soit 115€ le kilo)  **Bouchée de volaille et escargots aux pleurotes, crème d'ail  **Tatin de foie gras pommes et pain d'épices  **Plats**    PRIX QUANTITE TOTAL   TOTAL   1.50€	Maii				
Entrées   Cassolette de pétoncles et noix de Saint Jacques, poireaux curry coco, velouté sauce vin blanc 7.90€   Terrine de foie gras maison (français) 11.50€ (soit 115€ le kilo)   (soit 115€ le kilo) les 100gr   Bouchée de volaille et escargots aux pleurotes, crème d'ail 6.90€   Tatin de foie gras pommes et pain d'épices 5.50€	Tél.://		Pour Nouvel An		
Entrées   Cassolette de pétoncles et noix de Saint Jacques, poireaux curry coco, velouté sauce vin blanc 7.90€   Terrine de foie gras maison (français) 11.50€ (soit 115€ le kilo)   (soit 115€ le kilo) les 100gr   Bouchée de volaille et escargots aux pleurotes, crème d'ail 6.90€   Tatin de foie gras pommes et pain d'épices 5.50€					
Entrées   Cassolette de pétoncles et noix de Saint Jacques, poireaux curry coco, velouté sauce vin blanc 7.90€   Terrine de foie gras maison (français) 11.50€ (soit 115€ le kilo)   (soit 115€ le kilo) les 100gr   Bouchée de volaille et escargots aux pleurotes, crème d'ail 6.90€   Tatin de foie gras pommes et pain d'épices 5.50€					
Cassolette de pétoncles et noix de Saint Jacques, poireaux curry coco, velouté sauce vin blanc  7.90€  Terrine de foie gras maison (français)  (soit 115€ le kilo)  11.50€  (les 100gr  Bouchée de volaille et escargots aux pleurotes, crème d'ail  6.90€  Tatin de foie gras pommes et pain d'épices  5.50€		PRIX	QUANTITE	TOTAL	
velouté sauce vin blanc  7.90€  Terrine de foie gras maison (français)  (soit 115€ le kilo)  11.50€  les 100gr  Bouchée de volaille et escargots aux pleurotes, crème d'ail  6.90€  Tatin de foie gras pommes et pain d'épices  5.50€	Entrées				
Terrine de foie gras maison (français)  (soit 115€ le kilo)  Bouchée de volaille et escargots aux pleurotes, crème d'ail  Tatin de foie gras pommes et pain d'épices  Flats	Cassolette de pétoncles et noix de Saint Jacques, poireaux curry coco,				
(soit 115€ le kilo) les 100gr  Bouchée de volaille et escargots aux pleurotes, crème d'ail 6.90€  Tatin de foie gras pommes et pain d'épices 5.50€	velouté sauce vin blanc	7.90€			
Bouchée de volaille et escargots aux pleurotes, crème d'ail 6.90€  Tatin de foie gras pommes et pain d'épices 5.50€  Plats	Terrine de foie gras maison (français)	11.50€			
Tatin de foie gras pommes et pain d'épices 5.50€  Plats	(soit 115€ le kilo)	les 100gr			
Plats	Bouchée de volaille et escargots aux pleurotes, crème d'ail	6.90€			
	Tatin de foie gras pommes et pain d'épices	5.50€			
Veau confit sauce morilles, purée de patates douces, légumes de saison 11.90€	Plats				
	Veau confit sauce morilles, purée de patates douces, légumes de saison	11.90€			
Fondant de pintade cèpes et châtaignes, sauce vin rouge,	Fondant de pintade cèpes et châtaignes, sauce vin rouge,				
gratin dauphinois, légumes de saison 9.50€	gratin dauphinois, légumes de saison	9.50€			
Filet de Saint Pierre velouté de homard, crumble de légumes 11.50€	Filet de Saint Pierre velouté de homard, crumble de légumes	11.50€			
À emporter	À emporter		TOTAL		
Commande pour le 24/12/2025 jusqu'au 19/12/25 à retirer le 24 avant midi					
Commande pour le 31/12/2025 jusqu'au 26/12/2025 à retirer le 31 avant midi  ACOMPTE DE 30%	Commande pour le 31/12/2025 jusqu'au 26/12/2025 à retirer le 31 avant midi	ACOMPTE DE 30%			
Pour commander, envoyer la commande, sur commandeauberge@gmail.com un acompte de 30% est demandé pour valider celle-ci par virement ou chèque		RES	ΓANT A PAYER		
Espéces	Espéces				

Chèque à l'ordre de l'Auberge Jeanne d'Arc

Virement IBAN: FR76 1450 5000 0208 0013 7793 114