



# BON DE COMMANDE LPC\*\*

Menu du 30 septembre au 3 novembre 2024

Client: .....  
Adresse livraison : .....  
Tél portable : .....  
Entité Facturation: .....

Date livraison: .....  
Heure souhaitée: .....  
Liaison Chaude: OUI\*  NON   
Eau 0,5l   
Pain   
Couvert

Si box individuelle froide Prénom : .....

Les Entrées :	Quantités
Salade de Crudités du marché	
Cake Lentilles Corail, Carotte et Curry	
Salade de Betterave, Chèvre et Pamplemousse	
Velouté de Garbure et dés de Coppa	
Tarte Lardons, Epinard et Roquefort	
Assiette de Charcuterie	
Les Plats Principaux :	Quantités
Emincé de Porc au Curry, Chouf Fleur et Pomme de Terre	
Mijoté de Veau Orange et Pruneaux et Fusilli aux Légumes	
Tartiflette Poireaux, Pomme de Terre et Lard	
Spaghetti aux Brocoli et Poulet sauce moutarde à l'Ancienne	
Blanquette de Poisson, Carottes et Riz Pilaf	
Crumble Courge aux Champignons, Chèvre et Noix	
Poké Riz // Tataki Boeuf // Radis // Chou Rouge // Maïs // Fève Soja // Orange	
Les Desserts :	Quantités
Crème Caramel Maison	
Verrine Mousse Chocolat "Pâtisserie Grangé"	
Cheese Cake Crème de Marron et Poire	
Panacotta Tonka et Gelée à la Rose	
Brownie	
Fromage de Pays	
Fromage Blanc	
Salade de Fruits de Saison	

**Signature Client :**

\* **ATTENTION** LIAISON CHAUDE 2€ ht SUPP PAR PERSONNE

\*\* Toutes les commandes doivent être passées 48 heures à l'avance (ex: livraison pour le lundi commande, le jeudi avant 12h)

**Pour les commandes de plus de 50 pers délais de 72 heures avant** (contacter au 06-20-62-66-33 pour disponibilité)

**1 € ht / pers de frais de livraison sera appliqué en dessous de 10 pers**