



Bon de commande



Nom & Prénom :

.....
.....

Adresse :

.....
.....

Téléphone Portable :

.....
.....

Récupération :

Les Foies Gras et Terrines seront disponibles, à la vente, à notre restaurant à partir du Lundi 14 Décembre.

Pour Noël : Le 24/12 de 8h à 16h

Pour le Jour de l'An :

Le 31/12 de 8h à 16h



COMMANDE :

Date :



Menu N°1

Quantité :

Choix de l'entrée :

Choix de la viande :



Menu N°2

Quantité :

Choix de l'entrée :

Choix du poisson :

Choix de la viande :



Mention "bon pour accord" :

Signature :



l'Escale Gourmande



Menu de Fêtes

A Emporter

Nous vous souhaitons d'agréables fêtes de fin d'année

2 Rue de la Faiencerie

Fixe : 03 85 88 51 52

Port. : 06 42 52 37 73

Mail : escaledigoin@gmail.com



Menu N°1 L'Élégance

Mise en bouche du Chef

Tourte de Ris de Veau & Foie gras, sauce Rossini
Ou Corolle de St Pierre du Cap à l'Américaine
L'entrée sera accompagnée d'une garniture

Caille farcie aux petits légumes grillés,
sauce aux Girolles

Ou Grenadin de Veau, sauce aux Morilles

La viande sera accompagnée de deux garnitures

Tarif 15€

Menu N°2 Le Prestige

Mise en bouche du Chef

Pâté en croûte Richelieu & sa Garniture
Ou Cassolette d'Escargots, Quenelles & Bolets
Ou Tourte de Ris de Veau & Foie gras, sauce Rossini

L'entrée sera accompagnée d'une garniture

Trilogie de la mer, sauce au Champagne
Ou Cassolette de Noix de St Jacques & Ecrevisses,
sauce à l'Armoricaine
Le poisson sera accompagné d'une garniture

Echine de Marcassin, sauce Grand Veneur
Ou Grenadin de Veau, sauce aux Morilles
Ou Tournedos Charollais dans le Filet
La viande sera accompagnée de deux garnitures

Tarif 25€

A la Carte

- Pâté en croûte Richelieu Maison
& Terrine au coeur de Foie gras Maison

→ Tarifs, disponibles au restaurant

- Saumon fumé de Norvège
- Coeur de Saumon fumé
300gr, sous-vide Quantité :
Tarif 20€/Pièce

- Saumon fumé, tranché avec intercalaires
900gr
Tarif 35€/Pièce Quantité :

- Différents Foie gras de chez Rougié
- Terrine sous-vide
Tarif 80€/Kg Quantité :

- Foie Gras au Cassis de Bourgogne
En lobe de 500gr.
Tarif 45€/Pièce Quantité :

- Foie Gras rôti au Chalumeau, 500gr.
Tarif 45€/Pièce
Quantité :

- Viande de Boeuf Charolaise
Viande des Philiberts, Rigny-sur-Arroux
Filet de Boeuf 35€/kg.
Côte de Boeuf 20€/kg.

Quantité :