L'ÉCHOPPE & LA CARRIOLE

Bon de commande

Fêtes de fin d'année 2026

COMMANDE N° *ne pas remplir*

NOM ..... PRÉNOM .....

TÉLÉPHONE ..... E-MAIL .....

RETRAIT LE ☐ JEU 24 déc. ☐ VEN 25 déc. ☐ JEU 31 déc. ☐ VEN 1 janv. ☐ Autre : ..... à ..... h .....

À DÉPOSER AU PLUS TARD **Noël** dimanche 13 décembre inclus **Nouvel An** mardi 15 décembre inclus *Le cru : sans date limite*

1 À la carte

inscrivez la quantité et le prix de la ligne, puis faites le sous-total

Cocktail

La part

DÉSIGNATION	PRIX	QTÉ	TOTAL
Planche apéritive espagnole avec aïoli	5,00 €		
Planche apéritive	5,00 €		

Entrées

La part

Assiette de la mer	8,00 €		
Assiette symphonie de mer et terre	12,25 €		
Assiette de demi homard	18,90 €		
Assiette de foie gras	10,80 €		

Poissons

La part

Dos de merlu*	9,00 €		
Pavé de sandre*	9,00 €		
Filet de daurade*	9,00 €		

*(*Sauce St Jacques, sauce citronnée ou sauce curry)*
*(*Supp. pour beurre blanc 2.00 € / pers.)*

Brochette de gambas	9,00 €		
Brochette de St Jacques	10,40 €		
Coquille St Jacques	5,80 €		

Accompagnement poisson :

Fondue de poireau et julienne de carottes	2,00 €		

Viandes

La part

Moelleux de chapon sauce morilles	9,80 €		
Suprême de pintade sauce morilles	9,40 €		
Cuisse de pintade flambée au calva	9,40 €		
Filet mignon sauce moutarde	9,40 €		
Joue de porc sauce morilles	9,40 €		
Cuisse de canette farcie aux cèpes	9,40 €		
Rôti de veau sauce moutarde	9,40 €		
Chapon	8,80 €		
Dinde	8,80 €		
Magret sauce airelles	9,40 €		
Jambon au porto	6,00 €		

Plat avec légumes

La part

Tajine de poulet	9,50 €		
Tartiflette	8,90 €		
Langue de bœuf	9,50 €		
Blanquette de veau et pommes de terre	8,60 €		
Bourguignon et pommes de terre	8,60 €		

Légumes

La part

2 Légumes au choix	3,40 €		
3 Légumes au choix	3,90 €		
Pommes dauphines *Le Kg*	32,00 €		

Gratin dauphinois · Gratin de pomme de terre · Gratin aux deux pommes de terre · Gratin duo de pomme de terre · Gratin de pomme de terre carottes · Gratin de pomme de terre poireaux · Trio de légumes · Champignons frais · Tomates provençales · Marrons · Fondue de poireaux · Julienne de carottes · Fagots d'haricots verts

Proposition de fromages

La part

Plateau de 3 sortes de fromages	2,50 €		
Plateau de 5 sortes de fromages	3,50 €		

Charcuterie

La part

Charcuterie du soir	2,70 €		
Charcuterie assortie	3,20 €		
Charcuterie assortie avec pâté	3,70 €		
Charcuterie à raclette	4,40 €		
Fromage à raclette	3,60 €		

Location de vaisselle

La personne

Assiette, couvert et verre	1,25 €		

1 SOUS-TOTAL — À LA CARTE ..... €

2 Nos menus complets

NB : Nos menus ne sont pas modifiables, sinon se référer à la carte des fêtes, merci pour votre compréhension.

Menu Gourmand — 28,50 € par personne

ENTRÉE
Symphonie de mer et terroir
(Foie gras, jambon de Bayonne, langoustines, tartelette de saumon fumé)

PLAT
Saumon sauce curry
accompagné de sa fondue de poireaux et de sa douceur de terre

NOMBRE DE PERSONNES ____ = ____ €

Menu Festif — 29,50 € par personne

ENTRÉE
Brochette de Saint-Jacques
Fondue de poireaux et julienne de carottes, sauce Saint-Jacques

PLAT
Moelleux de chapon aux champignons de Paris
Sauce forestière, accompagné de son gratin dauphinois et de ses marrons

NOMBRE DE PERSONNES ____ = ____ €

Menu Fin Gourmet — 31,50 € par personne

ENTRÉE
Tatin de foie gras
(Foie gras, pommes, pain d'épices, confit d'oignon)

PLAT
Médaillon de filet mignon, sauce au poivre vert
accompagné de ses légumes rôtis à l'huile d'olive et de ses pommes dauphines

NOMBRE DE PERSONNES ____ = ____ €

EN OPTION, POUR TOUS LES MENUS

Plateau de fromages *Brie, Leerdammer, tomme au muscadet* — 2,50 € /pers ____ ____

Plateau de fromages *Brie, Leerdammer, tomme au muscadet, Roquefort et chèvre* — 3,50 € /pers ____ ____

2 SOUS-TOTAL — MENUS ____ €

3 Le cru

vendu au kilo et sans date limite : nous notons une estimation à la commande, puis le poids réellement pesé et le prix réel au retrait

Volailles crues label rouge

Le KG

DÉSIGNATION	PRIX / KG	KG KG PESÉ	ESTIMATION PRIX RÉEL
Chapon Label Rouge *(3 Kg environ)*	16,50 €		
Chapon Label Rouge désossé farci *(2.5 Kg environ)*	26,00 €		
Mini chapon fermier Label Rouge *(2 Kg environ)*	17,50 €		
Dinde Label Rouge *(3 Kg environ)*	19,00 €		
Dinde Label Rouge désossé farci *(2.5 Kg environ)*	26,00 €		
Pintade Label Rouge *(1.25 Kg environ)*	14,00 €		
Pintade Label Rouge désossé farci *(1 Kg environ)*	27,00 €		
Chapon de pintade fermier Label Rouge *(2 Kg environ)*	19,90 €		
Poularde fermière Label Rouge *(2 Kg environ)*	15,50 €		

À LA PIÈCE Cuisson des volailles — 10,00 € ____ ____

Viandes crues françaises

Le KG

DÉSIGNATION	PRIX / KG	À LA COMMANDE KG	À LA COMMANDE ESTIMATION	AU RETRAIT (PESÉE) KG PESÉ	AU RETRAIT (PESÉE) PRIX RÉEL
Tournedos filet	47,30 €				
Rôti de bœuf filet	47,30 €				
Rôti de bœuf	27,90 €				
Côte de bœuf	24,20 €				
Faux filet	29,40 €				
Entrecôte	28,80 €				
Fondue de bœuf	32,90 €				
Fondue de dinde	15,15 €				
Paupiette de veau	22,00 €				
Rôti de veau	27,50 €				
Rôti de veau Orloff	27,50 €				
Rôti de porc	17,00 €				
Filet mignon de porc	21,00 €				
Pierrade de bœuf	30,70 €				
Pierrade de dinde	15,15 €				
Pierrade de poulet	20,70 €				
Pierrade de veau	27,50 €				
Pierrade de porc	22,00 €				

3 SOUS-TOTAL — LE CRU ESTIMATION ____ € APRÈS PESÉE ____ €

ALLERGIES, RÉGIMES, REMARQUES

Horaires d'ouverture

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Fermé	7h30 – 19h30	7h30 – 19h30	7h30 – 19h30	7h30 – 19h30	8h – 18h	8h – 12h30

De préférence, venez déposer votre bon de commande en semaine plutôt que le week-end.

L'Échoppe & la Carriole · 4 rue du 8 mai 1945, 85500 Beaurepaire · **Tél. 02 51 66 60 43** · sarlremigereau@gmail.com

À régler à la commande *à la carte* **1** *+ menus* **2** ____ €

À régler au retrait *le cru* **3**, *sur le poids pesé* ____ €

Date et signature du client _____