

Information client :

Numéro de téléphone :

Date de l'événement :

Lieu de l'événement ou livraison :



**PLAISIRS
DU CHEF**

Traiteur & Plats cuisinés

0

Heures de prestation (s'il y a lieu) :

Menu Expérience Charlevoix

Qte

Le cocktail

Tartare de boeuf aux câpres, cornichons, échalotes françaises et moutarde, croustilles de pommes de terre et verdurette

Salade gourmande du Fumoir St-Antoine, saumon et truite fumés, rillettes et mousse et salade chinoise croquante au gingembre, huile d'olive et citron

Le trou gourmand

Velouté du jour

Le plat principal

Carré de veau de la Ferme La Marre gratiné
Champignons et fromage 1608 de la Laiterie Charlevoix,
Sauce au vinaigre de cassis et bleuets, sirop de bouleau de la Coop de l'Arbre

Duo terre et mer & poitrine de pintade farcie aux bleuets,
Sauce aux myrtilles et vinaigre de pomme des Vergers Pedneault
Crevette, pétoncle, homard, bisque aux fines herbes.

Plateau de fromages aux saveurs de Charlevoix

Assiette spéciale de la Laiterie Charlevoix, de la Maison d'affinage Maurice Dufour et de la Chèvrerie Charlevoix

Le dessert

Dessert du moment inspiration du chef

Menu enfants :



**PLAISIRS
DU CHEF**
Traiteur & Plats cuisinés

N° de commande : 0
Date de commande : 00/01/00

Facturation

Expédition

0
0
0
0
0

0

Date de l'événement : 00/01/00

Description	Qte	Prix	Total
Menu Expérience Charlevoix			
Carré de veau de la Ferme La Marre	0	55,95 \$	
	0	- \$	
	0	- \$	
			- \$
			- \$
Pourboire non-inclus		Sous-total :	- \$
MODALITÉS DE PAIEMENT		TPS :	- \$
Acompte de 50% lors de la commande		TVQ :	- \$
Balance payable au maximum le jour de l'évènement		Total :	- \$
Payé par virment direct, dépôt direct et chèque			- \$
MODALITÉS D'ANNULATION		Acompte 50% :	- \$
14 jours et plus : 10 % frais d'administration		Balance :	- \$
13 jours : 30 % de la facture totale			
72 h avant : 70 % de la facture totale			

Merci d'avoir choisi l'équipe de Plaisirs du Chef!