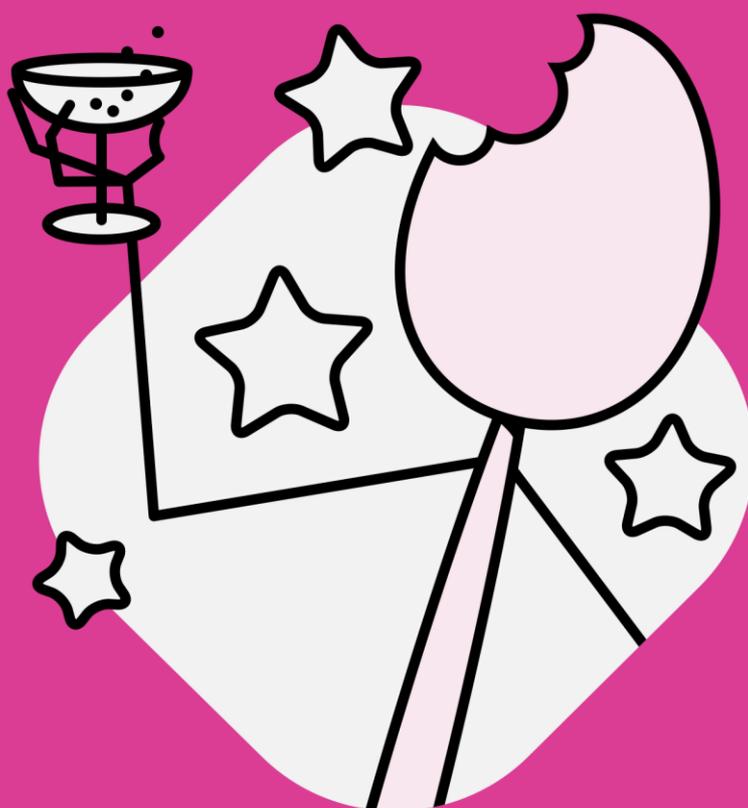


MOMENTS
GASTRONOMIQUES
RÉVEILLONS 2023



APPÉTITS[®]
& ASSOCIÉS

L'ÉCOUTE ET LE BIEN-ÊTRE ASSOCIÉS

Chère Madame, cher Monsieur,

Plus que jamais en cette fin d'année 2023, se réunir avec nos proches est essentiel. Il n'y a pas qu'une façon de leur dire notre affection mais partager avec eux un moment de plaisir gastronomique ne peut que satisfaire chacun.

Appétits & Associés est heureux de pouvoir vous proposer aujourd'hui des menus élaborés exclusivement autour du bonheur subtil de nos papilles. Mis au défi de l'excellence, notre chef s'est, une fois de plus, surpassé. Une cheffe pâtissière l'a rejoint pour la plus grande satisfaction des gourmands.

Pour profiter pleinement de cette prestation de haut vol, nous la tiendrons à votre disposition du 20 décembre au 31 décembre inclus.

Vos commandes sont à nous remettre au plus tard :

Le 15 décembre pour le 24 décembre

Le 22 décembre pour le 31 décembre

En espérant vivement avoir le plaisir de vous compter parmi nos clients privilégiés en cette fin d'année, nous vous prions de bien vouloir accepter, chère Madame, cher Monsieur, nos très festives et gastronomiques salutations.

Jérôme Saglier

MENU DE RÉVEILLONS 2023

Entrée

Foie gras de canard maison et son chutney de poire

ou

Ceviche de bar à la citronnelle

ou

Feuilleté de Saint Jacques et son mesclun

...

Plat chaud

Suprême de Chapon aux morilles, mille-feuille de pommes de terre, carottes glacées

ou

Filet de Bœuf rôti basse température, crème de bolets, tagliatelles aux légumes

ou

Poularde de Bresse et farce aux Kumquats, sauce bisque de homard, purée de butternut, potimarrons rôtis

ou

Filet de lieu jaune, jus de mandarine et combava, éclats de marrons et topinambours rôtis

ou

Pavé de Saumon, jus d'herbes, risotto au safran et poireau braisé

...

Fromage

Sainte-Maure de Touraine AOP
et son
Praliné de noix maison

...

Dessert

Bûche Royal Croquant

(Biscuit noisette, croustillant au praliné maison, noisettes caramélisées
& mousse au chocolat noir)

ou

Bûche La Fournaise

(Biscuit madeleine, confit de passion, dés de mangue, gelée de litchis
& mousse à la mangue)

ou

Bûche Mont Blanc

(Biscuit moelleux, meringue, mousse aux marrons
& brisure de marrons)

57 € par convive



Pour commander : 01 70 611 960

Plaisirs individuels

Mises en bouche

Pièces à réchauffer (20pcs) – 40€

Hot dog, Brochette lard au pruneau, Vol au vent aux champignons,
Cromesquis à la crème de truffe

Pièces froides (20pcs) – 42€

Tatin de foie gras, Pâté en croûte cocktail, Mi-cuit saumon au sésame,
Cuiller de magret fumé au chimichurri

Produits d'exceptions

| | |
|------------------------------------|---------|
| Foie Gras de canard maison | 160€/kg |
| Bouchée au ris de veau et morilles | 12€/pce |
| Saumon fumé maison | 85€/kg |
| Demi-langouste parisienne | 41€/pce |
| Coquille Saint Jacques | 15€/pce |
| Escargots de Bourgogne | 15€/dz |

Bûche

(Détail dans le menu)

| | |
|-------------|-----|
| 2 personnes | 15€ |
| 4 personnes | 30€ |
| 6 personnes | 45€ |
| 8 personnes | 60€ |

Conditions de ventes

Tarifs et frais de livraison

- Les prix mentionnés sont TTC. Des frais de livraison viennent s'ajouter à ceux-ci.
- Les frais de livraison sont de :
- **26€ entre 09 : 00 et 17 : 00 du mardi au vendredi.**
 - ✓ **35€ tous les jours ouvrés après 17 : 00 ainsi que le samedi.**
 - ✓ **48€ les 24 et 31 décembre.**
- Ces frais de livraison s'appliquent des commandes jusqu'à 10 convives. Au-delà de 10 convives, prière de bien vouloir nous consulter.
- Cette prestation n'ouvre pas droit au crédit d'impôt.

Commande & Livraison

- Notre prestation s'adresse exclusivement à une clientèle de particuliers à domicile.
- Aucune livraison n'aura lieu le 25 décembre et 1^{er} janvier.
- Date limite des commandes : le 15 décembre pour le 24 décembre et le 22 décembre pour le 31 décembre.
- Les commandes doivent être confirmées au minimum avant la date limite des commandes et accompagnées de la totalité du règlement.
- Des boissons (nous consulter) peuvent être livrées uniquement en accompagnement d'un repas.

Livraison à domicile

- La livraison est effectuée en véhicule frigorifique le jour de consommation.
- Un créneau horaire sera convenu avec le client. Il est de la responsabilité du client de communiquer toutes les informations utiles à la livraison (adresse, code d'accès...) et d'être présent au moment convenu.
- En cas d'absence, Appétits & Associés essaiera sans le garantir d'effectuer une nouvelle livraison qui sera facturée.

Modification / Annulation de commande

Le client peut modifier ou annuler sa commande au plus tard 9 jours avant la date de livraison de cette même commande et cela par courrier, fax ou courriel. A défaut, les repas seront facturés.



Téléphone :

01 70 611 960

Web :

www.appetits-associes.fr

Mail :

bonjour@appetits-associes.fr