

MOMENTS
GASTRONOMIQUES
RÉVEILLONS 2024



APPÉTITS[°]
& ASSOCIÉS

L'ÉCOUTE ET LE BIEN-ÊTRE ASSOCIÉS

Chère Madame, cher Monsieur,

En cette fin d'année 2024, Appétits & Associés vous invite à partager un moment de plaisir gastronomique inouï avec ceux que vous aimez.

Pour vous, nos chefs cuisiniers et pâtisseries se sont une fois de plus surpassés. Vos papilles en seront toutes réjouies.

Ce menu digne des meilleures tables est livré chez vous. Il vous restera à réchauffer les plats au four, sortir vos couverts de fête et recevoir vos convives.

Ce menu est disponible du mardi 10 décembre au dimanche 2 février. Vos commandes sont à nous remettre au plus tard :

> Le 19 décembre pour le réveillon de Noël

> Le 27 décembre pour le réveillon du 31 décembre

En espérant pouvoir vous compter parmi nos clients privilégiés, nous vous prions de bien vouloir accepter, chère Madame, cher Monsieur, nos très festives et gastronomiques salutations.

Jérôme Saglier

MENU DE RÉVEILLONS 2024

ENTRÉE

Foie gras de canard maison et son chutney de saison

ou

Pâté croûte aux ris de veau, duxelles de champignons

ou

Velouté de courges à la truffe noire, noisettes torréfiées

...

PLAT CHAUD

Suprême de chapon aux morilles, poêlée hivernale

ou

**Quasi de veau à la Vanille Bleue de la Réunion, riz basmati
parfumé**

ou

**Filet de canette, jus corsé au poivre de Madagascar,
mille feuilles de pommes de terre et carottes glacées**

ou

**Risotto crémeux aux gambas et écrevisses, sauce au
beurre d'écrevisses**

ou

**Ballotine de saumon, sauce citronnée, purée de brocoli
et noisettes torréfiées**

...

FROMAGE

Mont d'Or 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 La Comice

(Génoise amande, croustillant, confit de poire Comice, mousse à la Vanille)

57 € par convive



Pour commander : 01 70 611 960

PLAISIRS INDIVIDUELS

MISES EN BOUCHE

Pièces à réchauffer (20 pcs) – 40€

Cheeseburger, Brochette lard au pruneau, Vol au vent aux champignons, Croustillant de St Jacques et poireaux

Pièces froides (20 pcs) – 42€

Tatin de foie gras, Pâté croûte cocktail, Blinis rillettes de saumon, Bouchée d'avocat et crevettes.

...

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

...

BÛCHES

(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 :
 - ✓ **28€ 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 aux commandes jusqu'à 10 convives. Au-delà de 10 convives, nous vous invitons à 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 19 décembre pour le 24 décembre et le 27 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 téléphone, fax ou courriel. À défaut, les repas seront facturés.

Téléphone :
01 70 611 960

Web :
www.appetits-associes.fr

Mail :
bonjour@appetits-associes.fr



L'ÉCOUTE ET LE BIEN-ÊTRE ASSOCIÉS