



# Bon de commande

NOM :

PRÉNOM :

DATE DE RETRAIT DE COMMANDE :

N° TELEPHONE : +33 (0)

MAIL :

ARTICLES	QUANTITÉ
Mini brochette de poulet Nashville smoked	.....pièce(s)
<b>MINIS VERRINES APERITIVES</b>	
Verrine de saumon, fromage frais & concombre	.....pièce(s)
Verrine crème de reblochon et chips de coppa	.....pièce(s)
Verrine de truite, fromage frais & citron	.....pièce(s)
Verrine de fromage de chèvre, courge & noisette	.....pièce(s)
Verrine d'effiloché de canard aux figues	.....pièce(s)
Verrine de foie gras et confit d'oignons	.....pièce(s)
<b>MINIS BURGERS</b>	
Mini Pita	.....pièce(s)
Mini burger poulet effiloché, moutarde & miel	.....pièce(s)
Mini burger poulet sauce barbecue	.....pièce(s)
Mini cheeseburger	.....pièce(s)
<b>MISES EN BOUCHE</b>	
Mini croque comté et truffes blanches d'été	.....pièce(s)

BON DE COMMANDE À NOUS RETOURNER PAR MAIL  
BOUCHERIEROSSIN@HOTMAIL.COM OU DIRECTEMENT EN MAGASIN


ARTICLES	QUANTITÉ
Mini samoussas au boeuf	.....pièce(s)
Madeleine salée tomate & herbes	.....pièce(s)
Mini fondant bolet/cèpes façon risotto	.....pièce(s)
Gougères	.....pièce(s)
Mix de mini feuilletés	.....pièce(s)
Mix de mini baguettes	.....pièce(s)
Mini quiche	.....pièce(s)
<b>PLAISIRS FESTIFS</b>	
Caviar De NEUVIC Oscière 30g	.....pièce(s)
Caviar De NEUVIC Oscière 50g	.....pièce(s)
<b>CHARCUTERIES FESTIVES</b>	
Jambon blanc truffé	.....tranche(s)
Mortadelle à la truffe	.....tranche(s)
Pâté en croûte cocktail porc/pistaches	.....1/2 pâté
Pâté en croûte cocktail poulet/moutarde à l'ancienne	.....1/2 pâté
Boeuf séché	.....tranche(s)
Filet mignon de porc séché	.....1/2 filet mignon
Saucisson sec	.....pièce(s)
jambon Ibérique	.....tranche(s)
<b>ENTREES FROIDES</b>	
Foie gras de canard entier maison	.....tranche(s)
Boudin blanc nature	.....pièce(s)
Boudin blanc aux morilles	.....pièce(s)
Bouchées à la reine au ris de veau	.....pièce(s)
Escargots x6	.....x6
Escargots x12	.....x12
Vol au vent au chapon et champignons	.....pièce(s)
<b>VIANDES CUISINÉES</b>	
Sauté de dinde aux marrons	.....portion(s)

ARTICLES	QUANTITÉ
Blanquette de veau forestière	.....portion(s)
Civet de sanglier	.....portion(s)
Fricassée de chapon sauce à l'ail noir	.....portion(s)
<b>POISSONS CUISINÉE</b>	
Gratin de fruits de mer	.....portion(s)
Lotte à l'Armoricaine	.....portion(s)
Corolle de sole sauce au Noilly Prat	.....portion(s)
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>	
Gratin savoyard au Beaufort	.....portion(s)
Gratin savoyard aux cèpes	.....portion(s)
Pommes Dauphines (x8)	.....x8
Risotto aux petits légumes	.....portion(s)
Poêlée de légumes	.....portion(s)
Tian de légumes	.....portion(s)
<b>VIANDES PRÊTES À CUIRES</b>	
Sauté de cerf	.....personne(s)
Pavé de biche	.....personne(s)
Rôti de biche	.....personne(s)
Filet de boeuf	.....personne(s)
Filet mignon de veau	.....personne(s)
Gigot d'agneau	.....personne(s)
Epaule d'agneau sans os	.....personne(s)
Joues de porcs confites (portion de 450-500g)	.....portion(s)
Lobe de foie gras de canard frais (environ 500g)	.....pièce(s)
Filet mignon de porc	.....personne(s)
<b>VOLAILLES FESTIVES</b>	
Dinde fermière (8-12 pers)	.....pièce(s)
Chapon fermier (8-12 pers)	.....pièce(s)
Poularde fermière (6-8 pers)	.....pièce(s)

ARTICLES	QUANTITÉ
Pintade chaponnée (6-8 pers)	.....pièce(s)
Pintade fermière (4-6 pers)	.....pièce(s)
Canard de Barbarie (6 pers)	.....pièce(s)
Canette de Barbarie (4pers)	.....pièce(s)
Poulet fermier (5 pers)	.....pièce(s)
Poulet de Bresse (6 pers)	.....pièce(s)
Magret de canard	.....pièce(s)
Cuisse de poulet fermier	.....pièce(s)
Suprême de poulet fermier	.....pièce(s)
Cuisse de pintade fermière	.....pièce(s)
Suprême de pintade fermière	.....pièce(s)
Cuisse de chapon fermier	.....pièce(s)
Suprême de chapon fermier	.....pièce(s)
Gésiers de canard confits (portion de 450-500g)	.....portion(s)
Cuisse de canard confite	.....pièce(s)
<b>FARCES &amp; CUISSON</b>	
Farce fine maison	<input type="checkbox"/> oui quantité volailles :..... <input type="checkbox"/> non
Farce fine maison + marrons	quantité volailles :..... <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Cuisson	<input type="checkbox"/> oui quantité volailles :..... <input type="checkbox"/> non
<b>RÔTI FARÇIS À CUIRE</b>	
Rôti de chapon fermier aux morilles (env 1.300kg/pce)	.....pièce(s)
Rôti de dinde fermière aux marrons (env 1.300kg/pce)	.....pièce(s)
Melon de poulet aux morilles (env 1.300kg/pce)	.....pièce(s)
Melon de pintade aux marrons (env 1.300kg/pce)	.....pièce(s)
Rôti de veau farçi aux morilles (env 1.300kg/pce)	.....pièce(s)
<b>AUTRES SUGGESTIONS</b>	
RACLETTE : (cocher vos choix de fromages)	.....personne(s)
Nature	<input type="checkbox"/>
Brézain	<input type="checkbox"/>

ARTICLES	QUANTITÉ
Ail des ours	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poivre	<input type="checkbox"/>
Truffes	<input type="checkbox"/>
Chèvre	<input type="checkbox"/>
Morbier	<input type="checkbox"/>
FROMAGE A RACLETTE PRESENTE SUR PLATEAU (5€)	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<b>CHARCUTERIE :</b>	
Jambon blanc nature	.....tranche(s)
Jambon blanc braisé	.....tranche(s)
Jambon blanc aux herbes	.....tranche(s)
Jambon blanc ail des ours	.....tranche(s)
Jambon blanc aux truffes	.....tranche(s)
Jambon cru de pays fumé	.....tranche(s)
Jambon cru de pays non fumé	.....tranche(s)
Rosette	.....tranche(s)
Coppa	.....tranche(s)
Pancetta	.....tranche(s)
Bacon	.....tranche(s)
Chorizo	.....tranche(s)
Salami	.....tranche(s)
Boeuf séché	.....tranche(s)
Noix de jambon	.....tranche(s)
Mortadelle	.....tranche(s)
CHARCUTERIE PRESENT SUR PLATEAU (5€)	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Perriade	.....personnes(s)
(environ 250g de viande/pers).Cochez les viandes désirées. Nous ajusterons les quantités suivant le nombres de personne.	
Boeuf	<input type="checkbox"/>
Poulet	<input type="checkbox"/>

ARTICLES	QUANTITÉ
Dinde	<input type="checkbox"/>
Canard	<input type="checkbox"/>
Veau	<input type="checkbox"/>
Agneau	<input type="checkbox"/>
Lard	<input type="checkbox"/>
Fondue bourguignonne	.....personnes(s)
Fondue bressanne	.....personnes(s)
Fondue chinoise	.....personnes(s)
<b>AUTRES DEMANDES</b>	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	



**AFIN D'ASSURER UN SERVICE IMPECCABLE DURANT LES FÊTES, TOUTE MODIFICATION SUR UNE COMMANDE DEVRA SE FAIRE PAR L'ANNULATION DE CETTE DERNIÈRE (EN PRÉCISANT LE NUMÉRO DE COMMANDE QUI VOUS AURA ÉTÉ FOURNIS LORS DE LA CONFIRMATION) PUIS LA CRÉATION D'UNE NOUVELLE COMMANDE COMPLÈTE. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION.**

**Pour vous servir au mieux durant cette période très gourmande, nous vous invitons à anticiper vos commandes :**

- Pour le 24 et 25 décembre : commandes à passer au plus tard le dimanche 21 décembre 2025.
- Pour le 31 décembre : commandes à passer au plus tard le dimanche 28 décembre 2025.

***Retrait des commandes pour le 24 et 31 :  
Entre 10h00 et 12h00 et de 15h00 à 19h00  
Le 25 : Entre 10h00 et 12h00***

**IMPORTANT - Volailles cuites par nos soins -**

Les volailles cuites par nos soins seront uniquement disponibles entre 18h00 et 19h00 pour le 24 et 31 décembre et de 11h00 à 12h00 le 25 décembre.

*Merci de bien en tenir compte lors de votre organisation.*

