



Restaurant Le Cheval Rouge

Tél. : 02.47.50.02.07

contact@lecheval-rouge.com

&

Rousseau Traiteur

Tél. : 02.47.45.40.73

contact@rousseau-traiteur.fr

BON DE COMMANDE

Commandez par téléphone ou par mail au moins 3 jours à l'avance
(Jusqu'au 20/12 pour Noël et jusqu'au 27/12 pour le Nouvel An)

Pour récupérer votre commande (2 possibilités) :

- Retrait à Villandry
- Livraison à domicile dans un rayon de 20 kms autour de Villandry (selon conditions*)

Commande du :

Commande à préparer pour le :

Heure de retrait :

Adresse retrait : **Restaurant Le CHEVAL ROUGE, 9 rue Principale, 37510 Villandry**

Ou livraison à :

Nom/Prénom :

Adresse :

Adresse mail :

Téléphone :

Portable :

J'accepte de recevoir des informations sur vos événements

| MENU GOURMET | Prix unitaire TTC | Quantité | TOTAL |
|---|-------------------|----------|-------|
| Menu par personne | 24,90 € | | |
| Amuses bouche | | | |
| Coffret Rubis (à réchauffer) | | | |
| Entrée | | | |
| Duo Florentine de saumon fumé & sa Crème brûlée au foie gras | | | |
| Ou Panna cotta de langoustine à l'américaine | | | |
| Ou Foie gras maison à l'armagnac, confiture de poires tapées, toasts | + 5.00€ | | |
| Plat | | | |
| Escalope de saumon à l'oseille & ses petits légumes, risotto de champignons | | | |
| Ou Filet mignon de porc cuit à basse température au piment d'espelette | | | |
| Ou Suprême de volaille Label Rouge sauce au vin jaune | | | |
| Accompagnement viande : poêlée de champignons et gratin de pommes de terre | | | |

| MENU PRESTIGE | Prix unitaire TTC | Quantité | TOTAL |
|---|-------------------|----------|-------|
| Menu par personne | 39,90 € | | |
| Amuses bouche | | | |
| Coffret Emeraude | | | |
| Coffret Rubis (à réchauffer) | | | |
| Entrée | | | |
| Assiette de fruits de mer (3 huîtres n°3, 3 crevettes rose, 3 bulots, 3 langoustines, citron, beurre 1/2 sel, sauce échalote) | | | |
| Ou Foie gras maison à l'armagnac, confiture de poires tapées, toasts | | | |
| Ou Délice de 1/2 homard chaud sauce safranée & ses légumes oubliés (topinambours, panais, patate douce, fèves) | + 10.00€ | | |
| Plat | | | |
| Dos de cabillaud sauce champagne, fondue de poireaux et poêlée de légumes croquants (petits pois, courgettes, carottes, navets) | | | |
| Ou Ballotin de chapon farci aux cèpes & aux morilles | | | |
| Ou Filet de bœuf sauce au poivre de Sichuan | | | |
| Ou Magret de canard sauce aigre douce | | | |
| Accompagnement viande : écrasé de pommes de terre cœur coulant chorizo et champignon farci | | | |

| A LA CARTE | Prix unitaire TTC | Quantité | TOTAL |
|--|--------------------------|-----------------|--------------|
| AMUSES BOUCHE | | | |
| Coffret Emeraude (5 pièces froides) | 7,50 € | | |
| Coffret Rubis (5 pièces chaudes) | 7,50 € | | |
| Coffret duo salé (5 pièces froides + 5 pièces chaudes) | 12,90 € | | |
| ENTREES | | | |
| Assiette de fruits de mer (3 huîtres n°3, 3 crevettes rose, 3 bulots, 3 langoustines, citron, beurre 1/2 sel, sauce échalote) | 12,90 € | | |
| Délice de 1/2 homard chaud sauce safranée & ses légumes oubliés (topinambour, panais, patate douce, Foie gras maison à l'armagnac, confiture de poires tapées & ses toasts | 24,90 € | | |
| Duo Florentine de saumon fumé & sa Crème brûlée au foie gras | 9,50 € | | |
| Panna cotta de langoustine à l'américaine | 9,50 € | | |
| PLATS | | | |
| Escalope de saumon à l'oseille & ses petits légumes, risotto de champignons | 13,50 € | | |
| Filet mignon de porc cuit à basse température au piment d'espelette | 13,50 € | | |
| Suprême de volaille Label Rouge sauce au vin jaune | 13,50 € | | |
| Accompagnement viande : poêlée de champignons et gratin de pommes de terre | | | |
| Dos de cabillaud sauce champagne, fondue de poireaux et poêlée de légumes croquants (petits pois, courgettes, carottes, navets) | 14,50 € | | |
| Ballotin de chapon farci aux cèpes & aux morilles | 17,90 € | | |
| Filet de bœuf sauce au poivre de Sichuan | 15,90 € | | |
| Magret de canard sauce aigre douce | 15,90 € | | |
| Accompagnement viande : écrasé de pommes de terre cœur coulant chorizo et champignon farci | | | |

| A LA CARTE | Prix unitaire TTC | Quantité | TOTAL |
|--|--------------------------|-----------------|----------------|
| FROMAGES | | | |
| Plateau (environ 5 pers.) | 15,00 € | | |
| PETITS FOURS SUCRES | | | |
| Coffret Azay-le-Rideau (5 pièces) | 7,50 € | | |
| Coffret Villandry (5 pièces) | 7,50 € | | |
| Coffret duo sucré (10 pièces) | 12,90 € | | |
| DESSERTS GOURMANDS | | | |
| Entremet Chocolat Orange | 6,50 € | | |
| Entremet Pomme Caramel | 6,50 € | | |
| Entremet Marron Noix de Pécan | 6,50 € | | |
| Nos desserts sont accompagnés d'un macaron aux framboises, d'une brochette de fruits et de crème anglaise | | | |
| PAINS MAISON | | | |
| 1 baguette tradition + 2 pains spéciaux au choix | 6,00 € | | |
| Entourer vos choix : seigle - muesli - figues - abricot - pain noir viking | | | |
| SOUS-TOTAL | | | |
| Retrait au Cheval Rouge à Villandry | | | Gratuit |
| Livraison à domicile | | | 10,00 € |
| Si commande égale ou supérieure 100 € | | | Offerte |
| Livraison à domicile + de 20 Kms (nous consulter) | | | |
| TOTAL DE LA COMMANDE | | | |
| Mode de règlement : | | | |
| Si commande égale ou supérieure à 250 €, 1 bouteille de Champagne | | | Offerte |

*Nos équipes vous souhaitent
de bonnes fêtes de fin d'année et vous
remercient pour votre soutien*

*** Conditions de livraison :**

- **10 €** Livraison à domicile dans un rayon de 20 kms autour de Villandry (Offerte à partir de 100 € de commande)
- Au-delà de 20 kms autour de Villandry : **nous consulter**

Conditions de règlement :

- Règlement total à la commande (tous modes de règlement courants acceptés) (Encaissement de votre chèque le jour du retrait ou de la livraison)

Commande non annulable, non remboursable sauf cas de force majeure