



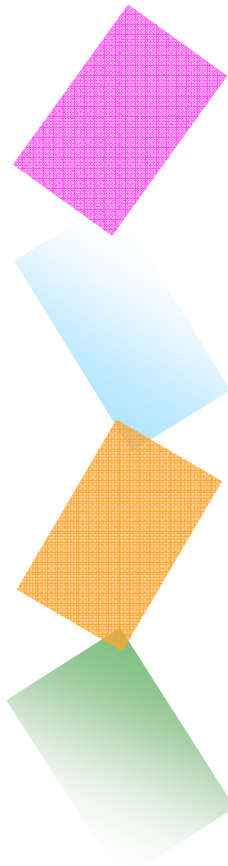
Les Plats

Gourmandin de Pintadeau farci aux Marrons et Champignons Forestiers
Cuisse ou suprême de pintade garni d'une farce grasse aux marrons et champignons forestiers
4.80 € la part

Baronnet de Coquelet à la Normande
Demi coquelet garni d'une farce de volaille cuisinée aux pommes caramélisées et au Calvados accompagné d'une sauce mortilles
5.30 € la part

Pavé d'Autruche Grand Veneur
5.60 € la part

Garnitures d'Accompagnement
Gratin Dauphinois, Flan de légumes, 1/2 poire au vin
2.50 € la part



Les Entrées

Terrine Maison de Foies Gras de Canard et Son Chutney
3.80 € les 50 grs

Cassolète Luitee de Nage de St Jacques aux Oranges Confites
Noix de st Jacques, sautées, disposées sur une nage de légumes et nappées d'une sauce crémeuse agrémentée de zestes d'oranges confites et recouverte d'une pâte feuilletée
3.80 € la part

Corolle de Sole farcie aux Giroilles
Couronne de filet de sole garnie d'une farce de poissons et de giroilles, accompagnée d'une sauce Nantua
4.20 € la part

Tournedos de Lotte au Jambon Cru, Poêlée de Champignons, Sauce Balsamique
Pavé de lotte sauté enveloppé de jambon cru accompagné d'une sauce au vinaigre balsamique crémeuse
4.80 € la part

Déposer vos commandes

entre

Le mardi 24 NOVEMBRE ET LE 08 DECEMBRE 2009

A l'attention du restaurant d'application

PAR COURRIER:

LYCEE BAUDIMONT ST CHARLES, 17 RUE ST MAURICE

62000 ARRAS

EMPORTER

Vendredi 18 décembre 2009

de 14h à 16 h

Au Restaurant d'Application

NOM.....PRENOM.....

TEL:.....

Articles	Prix unitaire	Quantité	Prix
FOIE GRAS	3.80 €		
ST JACQUES	3.80 €		
SOLE	4.20 €		
LOTTE	4.80 €		
PINTADEAU	4.80 €		
COQUELET	5.30 €		
AUTRUCHE	5.60 €		
GARNITURE	2.50 €		
PAIEMENT A LA COMMANDE	ESPECES	CHEQUE	TOTAUX
Merci de votre compréhension	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	



FCFA

LA CARTE
TRAITEUR

Réalisée par les élèves du Pôle hôtelier



NOËL

Mail : brigitte.thiery@bscv.fr
tel : 03.21.16.18.67

AREP

Baudimont
St Charles