

Hôtel - Restaurant "Le Spuller"

Tel : 0380 . 537 . 127 - lespuller@orange.fr - 21540 Sombornon

Bon de commande "Réception" au Spuller

Nom		date commande	
Prénom		Date livraison	
Téléphone / E.mail			
Adresse			
CP / Ville		Nbre de pers.	
Chèque d'acompte			
	Prix unitaire	Quantité	Total

Amuse-bouches (minimum 25 pièces par type d'amuse-bouches)

Apéritif boisson :

. Feuilleté saucisse (25 minimum)	0.50 €		
. Mini-pizza (25 minimum)	0.50€		
. Toast au fromage (25 minimum)	0.50 €		
. Toast au saumon fumé (25 minimum)	0.60 €		
. Gougère (25 minimum)	0.35 €		
. Tartare de St. Jacques (25 minimum)	1.50 €		
. Tartare de saumon (25 minimum)	1.10 €		
. Gaspacho de tomate au basilic (")	0.70 €		
. Brochette de poulet (25 minimum)	0,80 €		

Menu à 23 € (minimum 12 personnes)

Salade Spuller (salade, gougère maison arrosée d'une ficassée de pleurotes à la crème d'Époisses)	
Tourte bourguignonne	
Croustillant de poisson	
Filet de mignon de porc	
Suprême de volaille	
Dos de cabillaud	
Fromage	
Tarte aux pommes	
Fondant au chocolat	
Mignardises - 4 pièces (+1,50 €)	

Hôtel - Restaurant "Le Spuller"

Menu à 30 € (minimum 12 personnes)

Cassolette d'escargots

Flan d'écrevisses

Foie gras poêlé

Brochette de gambas

Pièce de bœuf

Magret de canard

Filet de caille

Filet de sandre

Fromage

Mignardises (4 pièces)

Vacherin

Poirier

Fraisier

Menu à 40 € (minimum 12 personnes)

Cassolette d'escargots

Flan d'écrevisses

Foie gras poêlé

Brochette de gambas

Queue de lotte

Dos de cabillaud

Filet de sandre

Noix de St. Jacques

Trou bourguignon

Pièce de bœuf

Magret de canard

Carré d'agneau

Fromage

Mignardises (4 pièces)

Vacherin

Poirier

Fraisier

Les accompagnements de nos plats

Flan de carotte

Tomate provençale

Fondue de poireau

Légumes de saison

Haricots verts

Purée de patates douces

Gratin dauphinois

Total commande

Observations

