




BON de COMMANDE : réponse avant le 13 décembre

- SPÉCIAL NOËL -



Produits de fabrication artisanale entièrement naturels, sans conservateur, colorant ou autre adjuvant et issus de producteurs de l'Isère.

PRODUITS	PRIX	QUANTITE / GRAMMAGE
<b><u>LES TARTINABLES</u></b>		
La Bagnetta (140g) - (crème onctueuse de tomates séchées, au basilic, une pointe piquante)	6,50 €	
Tapenade (140ml) - <i>A préciser noire ou verte</i>	6,50 €	
Poivronnade (220ml) - (poivrons, oignons, tomates séchées, huile d'olive, ail, piment d'Espelette, sel, poivre)	8,90 €	
Pichade d'oignons (100g) - (oignons, thym, tomates séchées, sel, poivre)	6,20 €	
Chiffonnade d'aubergines (140ml)	6,20 €	
<b><u>ESCARGOTS</u></b>		
Assiette de 12 escargots fermiers en coquilles	10,90 €	
Assiette de 12 escargots fermiers en croquilles	10,90 €	
Terrine d'escargots fermiers à la persillade (140g)	11,20 €	
Tapenade d'escargots (140ml)	12,00 €	
24 escargots court-bouillonnés au naturel	11,60 €	
48 escargots court-bouillonnés au naturel	22,50 €	
<b><u>CANARDS</u></b>		
<b>Foie gras</b> - (Info : 180g-4 parts / 300g-6 parts)		
Entier Mi-Cuit (180g / 300g) - <i>A préciser</i>	39,90 € / 61,90 €	
<b>Terrines</b> - (4 parts) 180g		
Au foie gras	14,30 €	
A l'Armagnac	9,40 €	
Forestière (cèpes et bolets)	9,40 €	
A la compotée d'oignons	9,90 €	
Aux poivres verts	9,40 €	
Au Bleu du Vercors	9,40 €	
Aux noix	9,40 €	
<b><u>Confits</u></b>		
Cuisses de canard (x2)	16,90 €	
Manchons de canard (x4)	15,60 €	
<b><u>TERRINES DE PORC</u></b>		
Du Chef	8,80 €	
De campagne aux cèpes et bolets	9,30 €	

<b>PLATEAUX</b>		
Charcuterie (tranchée ou chiffonnade) - <i>A préciser</i>		5,00 € – 5,50 € / pers.
Légumes crus en bâtonnets et ses 2 sauces		3,80 € / pers.
Minis-bagels aux trois saveurs (24 pièces)		36,00 €
Minis-rissoles viande (15 pièces)		17,50 €
Pâté en croute cocktail (35 tranches)		35,00 €
Pâtisseries salées coupées cocktail (Quiches, Pizza, Pissaladière, Tarte à la Menthe)		4,00 € / pers.
Tapas italien sur pain Focaccia (16 pièces)		27,00 €
Viandes froides : rosbeef/rôti de porc		3,50 € / pers.
Viandes froides : rosbeef/rôti de porc/manchons d'ailes		5,00 € / pers.
Fromages fermiers		3,00 € / pers.
<b>BÛCHES</b>		
Trianon chocolat – 8/10 personnes		40,00 €
Mousse caramel insert pomme – 8/10 personnes		40,00 €
<b>PANIER GARNI</b>		
<b>Apéritif</b> La bagnetta, tapenade verte, chiffonnade d'aubergines		19,00 €
<b>Campagnard</b> Terrine de porc du Chef, terrine de canard à l'armagnac, terrine de canard forestière		27,00 €
<b>Escapade</b> Terrine de canard au Bleu du Vercors, cassoulet gastronomique, miel		32,00 €
<b>Délice</b> Terrine de canard au poivre vert, canard à l'orange, confiture, chocolat		38,00 €
<b>Gourmet</b> Chiffonnade d'aubergines, terrine d'escargots, confit de canard 2 cuisses, vin rouge 37,5 cl		43,00 €
<b>Prestige</b> Terrine de canard au foie gras, pichade d'oignons, coq au vin, confiture de figues, vin blanc 75cl, chocolat		58,00 €
<b>CARTE CADEAU</b>		
<p><u>Conditions d'utilisation :</u></p> <p><b>Acheteur :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Allez sur le site, cliquez sur l'onglet « carte cadeau » et indiquez le montant à offrir</li> <li>2. Recevez par e-mail la carte cadeau</li> </ol> <p><b>Bénéficiaire :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Carte cadeau utilisable sur tout le site</li> <li>2. Validité : 3 mois à compter de la date d'achat</li> <li>3. Rdv sur l'e-boutique : faites vos courses et au moment de valider votre panier, tapez le code « cadeau » dans le champ prévu à cet effet. Code que vous trouverez sur la carte qui vous a été offerte</li> </ol> <p> Le montant de la commande doit être supérieur ou égal à la carte cadeau</p>		

Pour toute question, n'hésitez pas à me contacter : 06 73 28 07 22 ou [contact@la-charrette-des-saveurs.fr](mailto:contact@la-charrette-des-saveurs.fr)

<https://www.la-charrette-des-saveurs.fr/>

<https://www.facebook.com/lacharrettedessaveursbrieteangonnes/>

*La Charrette des Saveurs vous souhaite un Joyeux Noël  
et vous remercie de votre confiance*

