

## Tarifs de menus de « Plats à emporter » pour les fêtes de fin d'année 2007

### Bon de Commande

- Menu à 18 € \*      Nb personne =  
 Menu à 20 € \*      Nb personne =  
 Menu à 32 € \*      Nb personne =  
 Buffet à 20 € \*      Nb personne =  
 Buffet à 26 € \*      Nb personne =  
 Menu à 8 € \*      Nb enfant =

Carte = \_\_\_\_\_  
**TOTAL** = \_\_\_\_\_

**REGLEMENT** = \_\_\_\_\_

Chèque       Carte Bancaire

Espèces       Chèques vacances ou restaurant

**COMMANDE POUR LE** = \_\_\_\_\_

Cochez la date de votre commande.

24/12/07       25/12/07



Cochez la date de votre commande.

31/12/07       01/01/08

\*\*\*\*\*

NOM= \_\_\_\_\_

PRENOM= \_\_\_\_\_

ADRESSE= \_\_\_\_\_

VILLE= \_\_\_\_\_

TEL= \_\_\_\_\_

### Tarif à la Carte

**Pâté en croûte Richelleu et médaillon de foie de canard = 5 €**

**Feuilleté de ris d'agneau = 7 €**

**Finesse de langouste et d'écrevisses sauce citronnée = 7 €**

**Cassolette d'escargots aux pleurotes gratinée = 7 €**

**Salade de queues d'écrevisses et d'asperges blanches = 9 €**

**Bloc de foie gras de canard, magret fumé et sa briochette = 9 €**

**Cassolette de noix de Saint Jacques à la persillade = 9 €**

**1/2 homard froid avec sa garniture = 10 €**

**Noix de saint Jacques et saumon fumé à l'huile de noisette = 10 €**

**Salade filets de caille, magret fumé, trompettes, foie gras = 10 €**

**Assiette Brennouse (Filets de poissons fumés de la Brenne) = 10 €**

**1/2 langouste froide avec sa garniture = 13 €**

**Pavé de turbot avec sa sauce champagne = 13 €**

**1/2 langouste chaude sauce Thermidor = 13 €**

**Corolle de sole farcie tropicale à la dieppoise = 11 €**

**Médaillon de lotte et saint Jacques aux petits légumes = 11 €**

**Fondant de pintadeau à la normande et à l'armagnac = 11 €**

**Pavé de biche au vinaigre de framboise et griottes = 11 €**

**Pavé de kangourou sauce au poivre vert = 11 €**

**Escalope de ris de veau à la périgourdine = 12 €**

**Baronnet de caille sur douceur normande à l'armagnac = 12 €**

**Tournedos de bœuf en brioche à la crème de morilles = 12 €**

**Moelleux de dinde à la crème de morilles = 5 €**

**Préparation de gibiers avec sauce morilles ou Vinaigre de framboise et griottes = 5 €**

**Assortiment de légumes pour viande = 1,50 €**

**Plateau de fromages assortis (à partir de 15 personnes) = 4 €**

**Lingot framboise pistache et chocolat blanc = 2€50**

**Cascade aux 2 chocolats et framboise = 2€50**

**Verrine mascarpone aux fruits rouges**

**Avec sa brochette de bananes au chocolat = 3 €**

**Verrine mascarpone chocolat orange**

**Avec sa brochette d'ananas = 3 €**

**Petits fours sucrés assortis (6 par personne) = 3 €**

## Restaurant l'Ecu



### *Plats à Emporter*

*Edith et François MOREAU*

*1, Rue du Château*

**36100 VOUILLON**

☎ 02 54 49 06 48

☎ 02 54 49 09 97

*Email : info@resto-ecu.com*

*Site : www.resto-ecu.com*

*Le « Service » Restaurant est fermé les 24, 25, 31 décembre 2007 et le 1er janvier 2008.*

*Le « Service » Plats à emporter reste à votre disposition pendant les fêtes de fin d'année.*

Tarif du 15 décembre 2007 au 15 janvier 2008

## Tarifs de menus de « Plats à emporter » pour les fêtes de fin d'année 2007

### Menu à 18 Euros TTC

#### Menu « Festif » à 2 plats

Feuilleté de ris d'agneau

OU

Cassolette d'escargots aux pleurotes

OU

Finesse de langouste et d'écrevisses sur lit de salade  
avec sa sauce citronnée

\*\*\*\*\*

Fondant de pintadeau à la normande et à  
l'armagnac

OU

Corolle de sole tropicale farcie à la dieppoise

OU

Pavé de biche au vinaigre de framboise et griottes

\*\*\*\*\*

(2 sortes de légumes)

Fond d'artichaut farci à la bretonne  
Poêlée Saint Sylvestre en gratin

### Menu à 20 Euros TTC

#### Menu « Gourmet » à 2 plats

Bloc de foie gras, magret fumé, confiture d'oignons et  
sa briochette

OU

Salade de queues d'écrevisses décortiquées avec ses  
asperges blanches et l'huile d'olive

OU

Cassolette de Saint Jacques à la persillade

\*\*\*\*\*

Fondant de pintadeau à la normande et à l'armagnac

OU

Corolle de sole tropicale farcie à la dieppoise

OU

Pavé de biche au vinaigre de framboise et griottes

\*\*\*\*\*

(2 sortes de légumes)

Fond d'artichaut farci à la bretonne  
Poêlée Saint Sylvestre en gratin

### Menu à 32 Euros TTC

#### Menu « Prestige » à 3 plats

Salade de noix de saint Jacques et saumon fumé sur lit de  
salade avec sa vinaigrette à l'huile de noisette

OU

Assiette Brennoise avec sa sauce citronnée

(Filets fumés de carpe, silure, omble chevalier, anguille et  
queues d'écrevisses décortiquées)

OU

Salade de filets de cailles avec trompettes et foie gras au  
vinaigre de xérès

\*\*\*\*\*

½ langouste avec sa sauce Thermidor

OU

Pavé de turbot avec sa sauce champagne

\*\*\*\*\*

Tournedos de bœuf en brioche à la crème de morilles

OU

Escalope de ris de veau sauce à la Périgourdine

OU

Baronnet de caille sur douceur normande à l'armagnac

\*\*\*\*\*

(2 sortes de légumes)

Fond d'artichaut farci à la bretonne  
Poêlée Saint Sylvestre en gratin

### Menu « junior » à 8 Euros TTC

Pâté en croûte Richelieu  
Avec son médaillon de foie de canard

Ballotin de dinde farci aux marrons  
à la crème de morilles

Pommes Forestine

### Buffet froid à 20 Euros TTC

Petits fours salés (3 par personne)

Bloc de foie gras, magret fumé, confiture d'oignons  
et sa briochette

Finesse de langouste et d'écrevisses sur lit de salade  
Avec sa sauce citronnée

Rosbeef, jambon à l'os et magret de canard  
Mosaïque de légumes et salade verte

OU

Légumes chauds (voir dans les menus chauds)

à 26 Euros TTC

Avec son plateau de Fromages et Dessert

Petits fours sucrés assortis (6 par personne)

OU

Assiette Sylvestre

Verrine mascarpone chocolat orange avec sa brochette  
d'ananas.

**NB :** Pour des raisons de fabrication et de  
tarification, les menus ne peuvent pas être panachés.

Dans la limite des stocks disponibles.  
Prix toutes taxes comprises.

Nous consulter pour des menus ou buffets froids de  
30 personnes ou plus.

Ne pas jeter sur la voie publique.  
Imprimé par nos soins.

Livraison non comprise.

*Donner vos commandes par Internet, soit  
par fax, par courrier par le formulaire.*

*Pour donner les commandes, respecter les  
dates de limite, ci-dessous. Merci.*

*Date de limite pour Noël = le 18/12/07*

*Date de limite pour le 31/12/07 = le 24/12/07*