



Noël

2026

APÉRITIF

Carré de mousse de foie gras, miroir de figue
Crostini au saumon fumé, fromage frais à la crème d'aneth et œufs de lump
Dôme d'asperges, blinis et perles de poivron

ASSORTIMENT D'ENTRÉES FROIDES

Jambon ibérique 24 mois, pan con tomate maison
Tranche de foie gras de canard au muscat de Frontignan et paprika, chutney d'oignons et brioche aux graines de pavot
Saumon fumé maison, blinis et crème montée à la ciboulette
Gambas, aioli safrané

ENTRÉE CHAUDE (1 au choix)

Cassolette de la mer, bisque de homard
ou
Brochette de caille, compotée de poire et jus au thym

PLAT CHAUD (1 au choix)

Filet de bœuf, rösti et sauce aux morilles
ou
Filet de Saint-Pierre, sauce Champagne

GARNITURE

Gratin dauphinois et courge rôtie

DESSERTS (1 au choix)

Cœur passion-citron vert, bavaroise au chocolat blanc, biscuit Joconde à la noix de coco et macaron
ou
Le Gourmand aux fruits rouges, praliné feuilletine et pain d'épices
ou
Délice au chocolat noir et sa crème fondante



entreprise@les-sens-du-lez.fr
Tél. 04 49 23 25 80



**MERCI DE REMPLIR LE BON DE COMMANDE CI-DESSOUS
AVEC VOS INFORMATIONS ET LES QUANTITÉS SOUHAITÉES.**

2 FORMULES		Quantité
MENU 1 (avec entrée au choix) Apéritif + Assortiment d'entrées froides OU une entrée chaude au choix + Plat au choix, accompagné de sa garniture + Dessert au choix	35 € / personne	
MENU 2 (complet) Apéritif + Assortiment d'entrées froides ET une entrée chaude au choix + Plat au choix, accompagné de sa garniture + Dessert au choix	39 € / personne	

* Inscrivez une quantité dans chaque formule choisie (vous pouvez commander les 2)

1. SÉLECTION DU MENU

Tous les choix sont préimprimés : complétez uniquement la colonne « Quantité » pour chaque option retenue

CATÉGORIE	DÉTAIL/CHOIX	QTÉ MENU 1	QTÉ MENU 2
Apéritif	Inclus dans chaque menu		
Assortiment d'entrées froides	À quantifier selon les formules choisies		
ENTRÉE CHAUDE 1 choix par personne, selon la formule			
Cassiolette de la mer, bisque de homard			
Brochette de caille, compotée de poire et jus au thym			
PLAT 1 choix par personne			
Filet de bœuf, rôsti et sauce aux morilles			
Filet de Saint-Pierre, sauce Champagne			
Garniture	Incluse dans chaque menu		
DESSERT 1 choix par personne			
Cœur passion-citron vert, bavaroise au chocolat blanc, biscuit Joconde à la noix de coco et macaron			
Le Gourmand aux fruits rouges, praliné feuilletine et pain d'épices			
Délice au chocolat noir et sa crème fondante			

2. INFORMATIONS CLIENT

Noms & Prénoms	Téléphone (+33)
Nombre de personnes	Commentaires / allergies
Adresse de livraison (si livraison)	
Date et heure de retrait ou de livraison souhaitées	

3. EN COMPLÉMENT DE VOTRE COMMANDE

Foie gras en bloc 250 g : 30 €	Qté : ____	Foie gras en bloc 500 g : 60 €	Qté : ____	Foie gras en bloc 1 kg : 120 €	Qté : ____
Saumon fumé maison 250 g : 20 €	Qté : ____	Saumon fumé maison 500 g : 40 €	Qté : ____		

4. COMMANDE, RETRAIT & LIVRAISON

Envoyez votre bon de commande complété par retour de mail à entreprise@les-sens-du-lez.fr

Vous recevrez un e-mail confirmant la prise en compte de votre commande.

Retrait : 630 rue Henri-Farman 34430 - Saint-Jean-de-Védas (Livraison possible)

Livraison offerte à partir de 10 menus.

Pour moins de 10 menus, tarifs de livraison :

Moins de 15 km : 10 € ☐

De 15 à 25 km : 20 € ☐

Plus de 25 km : 25 € ☐