

BON DE COMMANDE

Sous-total «Entrées froides»	
Sous-total «Plats»	
Sous-total «Desserts»	
BON POUR COMMANDE TOTALE	

Je passe ma commande **minumum 72h à l'avance.**

CRÉQUI - 156 rue de Créqui, 69003 Lyon

04 78 60 66 53 - crequi@danieletdenise.fr

CROIX-ROUSSE - 8 rue de Cuire, 69004 Lyon

04 78 28 27 44 - croixrousse@danieletdenise.fr

ST JEAN - 36 rue Tramassac, 69005 Lyon

04 78 42 24 62 - stjean@danieletdenise.fr

L'ÉPICERIE-COMPTOIR - 25 av Henri Barbusse, 69100 Villeurbanne

04 78 62 78 96 - epicerie@danieletdenise.fr

Je retire ma commande aux horaires habituels des maisons sauf le :

- **Jeudi 24 décembre 2020 : de 9h à 18h non stop**

- **Vendredi 25 décembre 2020 : de 8h à 11h**

- **Jeudi 31 décembre 2020 : de 9h à 18h non stop**

Livraison possible.

Je retire ma commande le :

Le matin L'après-midi

Chez : Daniel & Denise Créqui Daniel & Denise Croix-Rousse

Daniel & Denise St Jean Épicerie Comptoir Daniel & Denise

Nom :

Prénom :

Numéro de téléphone :

Email :

Adresse :

.....

.....

Paiement à la commande. Mode de règlement :

Chèque à l'ordre de «Daniel & Denise»

Par CB En espèces

 danieletdenise.fr

 [@josephviolamof](https://www.instagram.com/josephviolamof)



DANIEL & DENISE

— JOSEPH VIOLA —

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



*La cuisine canaille
pour les fêtes de fin d'année*

Chers clients,

C'est avec un immense plaisir que je vous propose une nouvelle carte de plats de fêtes de fin d'année.

Élaborez votre menu et n'hésitez pas à nous solliciter pour vos questions.

Joyeuses fêtes de fin d'année !

Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France

Tous nos plats cuisinés sont faits maison.

ENTRÉES FROIDES

Références	Prix unitaire	Quantité	Montant
Le saumon d'Ecosse fumé par nos soins (70€ le kilo)	7€ (100gr)		
La terrine de foie gras de canard maison cuit au naturel (100€ le kilo)	9€ la part (80gr)		
Le pâté en croûte foie gras de canard et ris de veau Champion du Monde 2009 (entier pour 10 personnes : 100€)	11€ la tranche		
Le pâté en croûte volaille de Bresse, foie gras de canard et truffe fraîche melanosporum (entier pour 10 personnes : 140€)	16€ la tranche		
Le pâté apéritif	37€ le kilo		
L'Oreiller de la Belle Aurore	88€ le kilo		
Sous-total			

PLATS PRINCIPAUX

Références	Prix unitaire	Quantité	Montant
La quenelle de brochet maison sauce Nantua accompagnée d'un risotto carnaroli	16€		
Le dos de chevreuil rôti aux aïelles sauce grand veneur, mousseline de céleri parfumée au café	32€ (180gr)		
Le cervelas pistaché en brioche, à la truffe fraîche melanosporum, sauce Périgueux	22€		
Le paleron de veau français confit plus de 9h aux truffes fraîches melanosporum, embeurrée de chou vert	20€ (180gr)		
Les St Jacques de la baie d'Erquy St Brieuc en coquille lutée, fondue de poireaux sauce noilly prat	28€		
La cocotte de homard aux légumes d'hiver sauce américaine	30€		
Le chou farci aux ris de veau et foie gras de canard, sauce porto	24€		
La galantine de volaille fermière farcie au foie gras, sauce morilles, quartiers de butternut rôtis au thym	24€		
Le risotto carnaroli à la truffe fraîche melanosporum	24€		
Le gratin de cardons à la moelle	9€ (150 gr)		
Le gratin de cardons à la truffe fraîche melanosporum	12€ (150 gr)		
Sous-total			
DESSERTS			
Références	Prix unitaire	Quantité	Montant
La tarte tatin à la praline de St Genix	5,50€ la part		
La madeleine au miel d'acacia	0,60€ l'unité		
Sous-total			