

Nous pouvons prendre en compte tous changement 24h à l'avance. Si vous souhaitez un pâté en croûte entier il doit être payé à la commande.

Nom :
 N° :
 Jour de retrait :
 Payé à la prise de commande : oui ou non
 Montant total :
 Mode de règlement :
 Restaurant Daniel et Denise ou Epicerie à Villeurbanne

Matin (8h00 - 11h30) ou après midi (14h00 - 17h00)

Bon de commande

Quantité

Entrées

- Saumon d'Islande fumé par nos soins 100g
- Terrine de foie gras de canard maison cuit au naturel 60g
- Le pâté en croûte foie gras de canard et ris de veau - Champion du Monde 2009 a tranche 15€ / En entier (20 tranches)
- L'Oreiller de la Belle Aurore
- Caviar - 50g / 100g / 250g
- Les blinis (12 minis blinis)
- Tarte fine aux champignons des bois (entrée chaude)

Plats

- Demi-homard cuisiné en cocotte à l'américaine
- Quenelle de brochet à la truffe fraîche sauce Nantua
- Paleron de boeuf français confit aux truffes
- Galantine de volaille farcie, sauce morilles
- Tournedos de volaille fermière, aux queues d'écrevisses

Accompagnements

- Fricassée de légumes 150g
- Risotto de Carnaroli à la truffe de mélanosporum 150g
- Gratin dauphinois 150g

La douceur

- Les 10 madeleines 6€ et les 20 madeleines 12€

Carte de Noël

DANIEL & DENISE



Commandez vos plats de Noël 48h à l'avance

JOSEPH VIOLA
 MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Pour en savoir plus sur notre cuisine,
venez nous rendre visite !

 josephviolamof

Bon cadeaux :



Daniel et Denise Créqui
156 rue Créqui,
69003 Lyon



Daniel et Denise Croix
rousse
8 rue Cuire, 69004 Lyon



Daniel et Denise St Jean
36 rue Tramassac,
69005 Lyon

Vous souhaitez offrir une expérience
dans la cave Daniel et Denise



Entrées

- Saumon d'Islande fumé par nos soins 100g **12€**
- Terrine de foie gras de canard maison cuit au naturel 60g **18€**
- Le pâté en croûte foie gras de canard et ris de veau -
Champion du Monde 2009
la tranche 15€ / En entier (20 tranches) 280€
- L'Oreiller de la Belle Aurore **95€/kg**
- Caviar - Calvisius OSCIETRA CLASSIC 50g **115€**
OSCIETRA CLASSIC 100g **220€**
OSCIETRA CLASSIC 250g **600€**
- Les blinis (12 minis blinis) **5€**
- Tarte fine aux champignons des bois (entrée chaude) **10€**

Plats

- Demi-homard cuisiné en cocotte à l'américaine **38€**
- Quenelle de brochet à la truffe sauce Nantua **25€**
- Paleron de boeuf français confit aux truffes **30€**
- Galantine de volaille farcie, sauce morilles **30€**
- Tournedos de volaille fermière, aux queues d'écrevisses **28€**

Accompagnements / personne

- Fricassée de légumes 150g **8€**
- Risotto de Carnaroli à la truffe de mélanosporum 150g **12€**
- Gratin dauphinois 150g **9€**

Joyeux Noël