

10 avenue de la gare
41140 Noyers sur Cher
02 54 93 99 67
Email : lafeuilledargent.audas@orange.fr
www.traiteur-saintaignan.fr

Nom du client :

Date de la prestation (midi ou soir?) :

Téléphone du client :

Livraison souhaitée ou non :

Si retrait en boutique, créneau horaire à me préciser :

Si livraison, adresse précise de livraison :

La livraison est facturée en supplément (3€ par km avec un minimum de 30€)

Nombre approximatif de personnes à la date de signature du devis :

Le Nombre définitif de personnes sera à préciser 10 jours avant la date de la prestation sans modification possible au-delà.

Devis valable 1 mois à partir de la date de réception du devis

Devis validé après retour du document signé avec mention « bon pour accord » et un chèque d'acompte (montant à définir)

Les plats chauds (prix par pers à retirer en boutique, comprenant une garniture)

Volailles

- coq au vin 7.50€
- poulet au citron 7.50€
- parmentier de confit de canard et salade verte 7.50€
- curry de poulet 8.00€
- poulet à la provençale 8.00€
- cuisse de pintade farcie sauce forestière 8.00€
- confit de cuisse de canard maison 9.00€
- suprême de pintade sauce madère ou forestière 9.50€
- filet de canette sauce Cognac 11.00€
- filet de canette grillée sauce aux agrumes 11.00€

Porc

- échine de porc confite et sauce porto 7.50€
- carré de porc aux pruneaux 7.50€
- palette de porc à la diable 7.50€
- jambon sauce madère 7.50€
- travers de porc rôti au miel 8.00€
- curry de mignon de porc 9.00€
- mignon de porc sauce Porto 9.50€
- brochette de mignon de porc au chorizo 9.50€
- Porcelet farci sans os (pour 12 à 15 personnes) 120 € pièce
- Jambon à l'os : 120€ pièce sans garniture pour 35 à 40 pers



Conditions générales de vente :

Toute annulation de commande par le client moins de 10 jours de la date de livraison convenue rendra exigible la totalité de la commande, sauf circonstances particulières caractéristiques de la force majeure. Le montant de l'acompte versé par le client sera conservé, à titre d'indemnité, pour toute annulation de commande plus de 30 jours de la date de livraison convenue.

Suppléments

forfait cuisine : 2€ par convive (inclus un ou plusieurs cuisiniers pour la cuisson, la mise en chauffe et le dressage des assiettes)

Forfait déplacement en supplément : facturé 3€ du km avec un minimum de 30€

Veau

- sauté de veau marengo 7.50€
- tête de veau et ses légumes 8.00€
- blanquette de veau 9.00€
- noix de veau sauce madère 9.50€
- filet mignon de veau sauce crémée au Cognac 11.00€
8.00€
- joue de bœuf vigneronne 9.00€

Bœuf

- langue de bœuf sauce piquante 7.50€
- parmentier de queue de bœuf 7.50€
- bœuf bourguignon 7.50€
- filet de bœuf sauce poivre vert 11.00€

Garnitures (attention les plats chauds sauf mention contraire comprennent déjà une garniture)

- gratin dauphinois : 1.90€ pièce
- pommes de terre grenailles (200g environ par personne) : 2.20€ par personne