

BON DE COMMANDE PLATS fête de fin d'année 23-24-30-31 décembre

NOM : _____ DATE et HEURE : _____

NUMERO DE TELEPHONE : _____

Point de vente : **XTREME** **LE BRUIT QUI COUR**

de 9h à 14h	prix unitaire	quantité commandée	prix total
PIECES COCKTAILS	7,00 €		
Verrine crémeux de topinambour, fromage frais truffé Blinis de truite fumée, beurre citronné Dôme de foie gras, chutney de tomate verte, pain d'épices Cuillère tataki de thon, mascarpone citron-gingembre, vierge et sésame			
FOIE GRAS au détail	110,00 €		
300g, 500g ou au kilo	110,00 €		
saumon fumé au détail prix au kilo	90,00 €		
CAVIAR BAERI IGP AQUITAINE	prix unitaire	quantité commandée	prix total
20gr	42,00 €		
30gr	63,00 €		
50gr	95,00 €		
100gr	190,00 €		
200gr	380,00 €		
ENTREE	prix unitaire	quantité commandée	prix total
Tarte fine de Saint Jacques, échalotes confites, citron vert	13,00 €		
Saumon fumé au bois de hêtre, beurre d'algue	7,50 €		
Tarte fine de foie gras poêlé, pomme fruit et speculos	9,00 €		
Lingot de foie gras mi-cuit, figue moelleuse au vieux Rhum	8,50 €		
PLATS CHAUD	prix unitaire	quantité commandée	prix total
Souris d'agneau confite miel et balsamique	15,00 €		
Tourte de bœuf à la royale, sauce vigneronne	13,00 €		
Quasi de veau basse température, sauce morille	15,00 €		
Magret de canard entier sauce thaï à la grenade	13,00 €		
Gratin de poissons : lotte, st Jacques et gambas, quenelles aux petits légumes, sauce homardine	18,00 €		
Suprême de pintade sauce crémeuse au foie gras	10,50 €		
ACCOMPAGNEMENT (2 portions conseillées)	prix unitaire	quantité commandée	prix total
Gratin dauphinois	2,50 €		
Soufflé de pomme de terre aux trompettes	2,50 €		
Rissotto crémeux	2,50 €		
Crèmeux de potimaron	2,50 €		
Poêlée de légumes	2,50 €		
Poêlée de champignons	2,50 €		
DESSERTS	prix unitaire	quantité commandée	prix total
Le citron	6,00 €		
Fondant au chocolat	6,00 €		
Quantités limitées resa par mail restaurant@lxtreme.fr ou 04.74.87.73.34		total	- €

