

Foie gras	Quantité
Terrine de foie gras de canard mi-cuit 250g 4/5 personnes CHF 27.50	
Terrine de foie gras de canard mi-cuit 500g 8/10 personnes CHF 55.00	

Bûches	Bûche 6 parts / 42.-	Bûche 10 parts / 70.-
Bûche ganache Gianduja Biscuit tendre au chocolat, croustillant cacahuète, insert au caramel, ganache gianduja, streusel cacao, mousse chocolat jivara		
Bûche poire et caramel beurre salé Biscuit Joconde amande, mousse caramel au beurre salé, mousse poire, insert de poires caramélisées		
Bûche glacée à la clémentine Biscuit macaron amande, sorbet clémentine, inclusion d'écorce de clémentine, crème glacée vanille de Madagascar		

Je passerai chercher ma commande le :

20/12* 23/12*
 21/12* 24/12*
 22/12*

* Selon les horaires d'ouverture du restaurant (7h30-15h30)

À : **Clair Bois-Pinchat**
5 chemin Henri-Baumgartner
1234 Vessy

Clair Bois-Minoteries
11 rue des Minoteries
1205 Genève

Nous acceptons vos commandes jusqu'au 10 décembre dernier délai

Nom, Prénom *	
Adresse *	
Téléphone *	
Email *	

* SVP merci de bien remplir toutes les cases du formulaire ci-dessus

Foie gras

Conditionnement: sous vide, frais

Conservation DLC: sous vide, 2°C pendant 7 jours.

Ouvert: 2° pendant 24h.

Congelation possible avant DLC indiquée.

Congelé: DLC prolongée à 6 mois. Ne pas recongeler.

Bûches

Conditionnement : boîte cartonnée -18°C

Conservation : -18°C au congélateur

Conseil de préparation : à mettre au réfrigérateur la veille de la consommation (sauf bûche glacée)

DLC : -18°C 3 mois / 3°C 24h. Ne pas recongeler.

Clair Bois-Pinchat

5 chemin Henri-Baumgartner
1234 Vessy

Clair Bois-Minoteries

11 rue des Minoteries
1205 Genève

Fermetures de fin d'année
Du 24 décembre au 10 janvier inclus

Pour tout renseignement
Traiteur@clairbois.ch