

Bon de commande

Foie gras, saumon fumé et bûche

Foie gras de canard mi-cuit 250g 35 CHF «quantité limitée»

Quantité

Cœur de saumon fumé maison 350g 35 CHF

Quantité

Bûches

Bûche 6 pers / 42.-

Bûche glacée vanille mangue passion
Meringuée en omelette norvégienne

Bûche chocolat Jivara mousse noisette
éclat de caramel fondant feuillantine praliné

Je passerai chercher ma commande le :

19/12*

22/12*

20/12*

23/12*

21/12*

* 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 9 décembre dernier délai

Nom, Prénom *	
Adresse *	
Téléphone *	
Email *	

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

Foie gras de canard mi cuit

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.

Cœur de saumon fumé maison

Conditionnement: sous vide, frais

Conservation DLC: sous vide, 2°C pendant 30 jours.

Ouvert: 2° pendant 48h.

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)

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

Pour tout renseignement
Traiteur@clairbois.ch