

Bon de commande

Foie gras, saumon fumé et bûche

Foie gras de canard mi-cuit 250g 37 CHF

Quantité

Cœur de saumon fumé maison 350g 37 CHF

Quantité

Bûches

Bûche 6 pers / 42.-

Bûche chocolat et riz soufflé

Bûche glacée à la vanille et fruits exotiques

Je passerai chercher ma commande le : 18/12* 19/12* 20/12*

* 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 13 décembre dernier délai

Nom, Prénom*	
Adresse*	
Téléphone*	
Email*	

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)

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

Fermetures de fin d'année
Du 23 décembre au 3 janvier inclus

Pour tout renseignement
traiteur@clairbois.ch