

Bon de commande

Foie gras, saumon fumé et bûches

Foie gras de canard mi-cuit 250g 37 CHF	Quantité
--	-----------------

Dos de saumon fumé maison 350g 37 CHF	Quantité
--	-----------------

Bûches	Bûche 6 pers. / 42.-
« Neiges tropicales » <i>Mousse noix de coco, crémeux au chocolat</i>	
« Printemps glacé » <i>Crème glacée menthe, cœur de fraise</i>	

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

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

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

☐ **Clair Bois-Minoteries**
Rue des Minoteries 11
1205 Genève

Nous acceptons vos commandes jusqu'au 12 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°C pendant 24h.

Congelation possible avant DLC indiquée.

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

Dos de saumon fumé maison

Conditionnement: sous vide, frais.

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

Ouvert: 2°C 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 22 décembre au 2 janvier inclus

Pour tout renseignement
traiteur@clairbois.ch