LE DOMAINE DE LA PLAGNETTE

BON DE COMMANDE • CARTE DES FÊTES 2026

À retourner avant le lundi 14 décembre 2026 — contact@domaine-plagnette.com

VOS COORDONNÉES

Nom / _____ **Téléphone :** _____

E-mail _____

LIEU DE RETRAIT (sélectionner dans la liste)

Retrait _____

VOTRE COMMANDE — saisir les quantités dans la colonne « Qté »

Désignation	Qté	Prix unitaire	Total
ENTRÉES			
Pâté en croûte de Noël — tranche de 150 g sous vide		8,00 €	
Pâté en croûte de Noël — demi pâté non tranché (11 à 13 tranches)		80,00 €	
Pâté en croûte de Noël — pâté entier (20 à 25 tranches)		150,00 €	
Foie gras de canard en ballotine — 500 g		55,00 €	
Saumon d'Écosse fumé — non tranché, 500 g		45,00 €	
Saumon d'Écosse fumé — tranché, 500 g		60,00 €	
Magret de canard fumé — non tranché, 350 g		25,00 €	
Magret de canard fumé — tranché, 350 g		35,00 €	
Compotée de coings au gingembre — bocal de 150 g		6,00 €	
PLATS			
Cassolette de noix de Saint-Jacques et crevettes au safran		17,00 €	
Sauté de cerf au vin rouge		16,00 €	
Gratin de pommes de terre aux cèpes		7,00 €	
Flan de potimarron aux éclats de châtaignes		5,00 €	
DESSERTS			
Bûche exotique — 4 personnes		16,00 €	
Bûche exotique — 6 personnes		24,00 €	
Bûche exotique — 8 personnes		32,00 €	
Bûche choco-noisette — 4 personnes		16,00 €	
Bûche choco-noisette — 6 personnes		24,00 €	
Bûche choco-noisette — 8 personnes		32,00 €	

TOTAL DE LA COMMANDE

Toutes nos entrées et tous nos plats sont frais et peuvent être congelés pour le réveillon du 31 décembre.

Commande à retourner avant le 14 décembre 2026. Retrait au Domaine les 23 ou 24 décembre de 9h à 12h. Retrait à Saint-Just-Saint-Rambert ou Saint-Étienne : le 24 décembre (habitués uniquement)

Merci pour votre confiance et de très belles fêtes à vous !