Magasin de CHAMBRAY LES TOURS TEL 02 47 28 20 38
Rue Paul Langevin - ZAC de la Vrillonnerie

DATE de COMMANDE :

NOM du CLIENT :

N° de TÉLÉPHONE du CLIENT :

DATE de RETRAIT :

CHOIX des PLATS CHAUDS (200 gr net de viande)

Désignation	code	nb de parts	prix unitaire	total
BŒUF BOURGUIGNON	6311		7,50 €	
COLOMBO PORC (emincé de porc, sauce légèrement épicée, poivron, oignon)	1890		6,50 €	
CASSOULET AU CONFIT DE CANARD (cuisse de canard confite, saucisse fumée, saucisson a l'ail fumé)	6314		7,50 €	
CHOUCROUTE GARNIE (choux, saucisse francfort, saucisse fumée, échine de porc fumée, poitrine, saucisson a l'ail)	6302		9,90 €	
COQ au VIN	6308		6,50 €	
COUSCOUS (poulet/agneau/merguez) accompagné de semoule	6300		7,00 €	
FILET de CANETTE AUX POIVRES	6317		12,90 €	
CHILI CON CARNE	6318		6,00 €	
NOIX de JOUE de PORC au Chinon	6312		7,00 €	
PAËLLA poulet/porc/chorizo	6301		6,00 €	
TAJINE d'AGNEAU(accompagné de légumes et semoule)	6313		7,50 €	
POULET BASQUAISE (cuisse de poulet cuisiné façon basquaise)	6310		5,50 €	
SAUTÉ de VEAU au VOUVRAY	6309		7,50 €	
ROUGAIL SAUCISSE	4160		6,00 €	
PORC MASSALE	1888		6,50 €	
		Montant des plats		

CHOIX des PLATS CHAUDS (portion de 200gr environ)

Désignation	code	nb de parts	prix unitaire	total
SAUMON AUX AGRUMES	6315		6,95 €	
CABILLAUD SAUCE CHORIZO	6316		6,95 €	

CHOIX des ACCOMPAGNEMENTS (300 gr net la portion)

Désignation	code	nb de parts	prix unitaire	total
PDT GRENAILLE ROTIE	1891		2,20 €	
POMME DE TERRE SARLADAISE	6319		2,20 €	
GRATIN DAUPHINOIS	6350		2,60 €	
GRATIN de PdT aux GIROLLES	6351		3,90 €	
CRUMBLE DE COURGETTE	6353		2,90 €	
RIZ AUX PETITS LEGUMES	6357		2,20 €	
		Montant des accompagnements		

TOTAL GÉNÉRAL €

(code 6500) **ACOMPTE €**

RESTE à PAYER €

Mode de règlement

Veuillez déposer vos commandes de préférence huit jours à l'avance.
MINIMUM de COMMANDE : 10 PARTS par produit.

CHAMBRAY les TOURS

CONSIGNE MATÉRIELS	CAUTION UNITAIRE	NOMBRE PRIS	NOMBRE RENDU
CAISSE PLASTIQUE	20,00 €		
BARQUETTE alu pour four ménager			
PLAT PAELLA	100,00 €		

Bien faire le point avec le client sur la remise en température des plats, sur le matériel (four ménager, four professionnel, étuve…) et sur le stockage froid (poëlon ne rentre pas dans un frigo).

Les matériels doivent être rendus lavés.

Tout matériel non rendu sera facturé.

Observations :