

Nom			vendredi	samedi	dimanche
Tel		Avril/Mai	30	1	2
Mail		Mai	7	8	9
Adress			14	15	16
			21	22	23

Les enlèvements se font de 16h à 18h les vendredi et samedi. Le dimanche les enlèvements se font de 10h à 11h. Par faciliter, veuillez **entourer ou surligner** le jour de l'enlèvement souhaité.

Commande N°



L'ATELIER
du Ry Ternel

<u>Notre menu</u>		Prix	Quant	Total
N°	Menu 1 entrée, plat et dessert	40,0 €		0
	Menu 2 entrées, plat et dessert	45,0 €		0

N°	<u>Notre carte</u>	Prix	Quant	Total
1	Maki de foie gras et confiture d'oignons	18,0 €		0
2	Accras de volaille au tandoori	18,0 €		0
3	Poêlée de Saint-Jacques Argenteuil	18,0 €		0
4	Cuisse de canard confite jus au poivre	21,0 €		0
5	Filet pur de porc au citron vert	21,0 €		0
6	Dos de cabillaud en écaille de chorizo	21,0 €		0
7	Moelleux au chocolat	8,0 €		0
8	Tiramisu à la fraise	8,0 €		0
9	L'assiette de fromages	8,0 €		0
10	Carpaccio classique	14,0 €		0
11	Carpaccio Tartuffa	16,0 €		0
12	Carpaccio et foie gras	18,0 €		0
13	Croustillant parmesan	12,0 €		0
14	Croustillant crevettes	16,0 €		0
15	Duo de croustillant	14,0 €		0
16	Scampi au beurre d'ail	16,0 €		0
17	Scampi façon atelier	16,0 €		0
18	Cannelloni de cabillaud et saumon	18,0 €		0
19	Sauté de St Jacques, scampi Tandoori	18,0 €		0
20	Brochette scampi ail	21,0 €		0
21	Brochette scampi atelier	21,0 €		0
22	Broch de scampi, Saumon et St Jacques	24,0 €		0
23	Filet de saumon grillé	18,0 €		0
24	Pavé bœuf sauce poivre vert	20,0 €		0
25	Parmentier de canard confit	21,0 €		0
26	Noisette agneau en tartuffa	22,0 €		0
27	Brochette de volaille tandori	16,0 €		0
28	Bloc de foie gras 250gr	25,0 €		0

Les entrées

1	Maki de foie gras et confiture d'oignons Salade de jeunes pousses et oignons frits	
2	Accras de volaille au tandoori et à la menthe fraîche Légumes confits et sauce rouille	
3	Poêlée de Saint-Jacques Argenteuil Sauté de pointes vertes et pancetta	

Les plats

4	Cuisse de canard confite jus au poivre Tian de légumes provençaux, Potatos au paprika	
5	Filet pur de porc au citron vert, cuit à basse T° Poêlée de légumes et gratin dauphinois	
6	Dos de cabillaud rôti au four en écaille de chorizo Risotto aux asperges et parmesan	

Les desserts

7	Moelleux au chocolat maison (Acuire) Crème anglaise	
8	Tiramisu à la fraise Tartare de fraises au basilic	
9	L'assiette de fromages Sirop de liège et pain toast	

Total à payer

0,0 €

Rem :