



RUBIS RÉCEPTIONS

Repas de fêtes

APÉRITIF

4 pièces/personne

Figue farcie au foie gras
Bagel au saumon
Corbeille de crudités
Brochette de gambas et ananas

ENTRÉE FROIDE

Au choix

Secret de foie gras dans son feuilleté pur beurre, pommes fruits sautées au Calvados et sa sauce vallée d'Auge

Secret de saumon dans son feuilleté pur beurre, fondue de poireaux et gambas sautées au safran, sauce beurre blanc

ENTRÉE CHAUDE

Velouté de carottes aux écorces d'orange confites au miel et ses croûtons frits

PLAT

Au choix

Suprême de chapon de Noël, sauce aux morilles

Magret de canard en robe d'hiver (farci à l'écrasé de châtaignes et zestes d'orange), sauce à l'érable

Farandole d'accompagnements

Ecrasé de pommes de terre douces
Purée de vitelotte
Riz basmati aux amandes grillées
Poêlée forestière de châtaignes et champignons

DESSERT

4 pièces sucrées



S.A.S. RUBIS réceptions R.C.S. Meaux 809 617 749 | Conception - agence INTERGROUPE | Ne pas jeter sur la voie publique.

BON DE COMMANDE

NOM :

TÉL. : 06 01

EMAIL : @

POUR LE	QUANTITÉS	TOTAL
24 décembre		x 35 € = €
25 décembre		x 35 € = €
31 décembre		x 35 € = €
TOTAL COMMANDE		€

RÈGLEMENT :

- 50% à la réservation (obligatoire) : €
- Solde à l'enlèvement : €

TVA 20% incluse





RUBIS RÉCEPTIONS

Commandez votre
Repas de fête
à emporter

Commande à passer sur place ou à envoyer par courrier accompagnée de l'acompte à RUBIS RECEPTIONS 39, rue d'Esbly 77700 Coupvray.

Dates limites de réservation :

- 17 décembre pour les repas de Noël
- 24 décembre pour les repas de la St Sylvestre

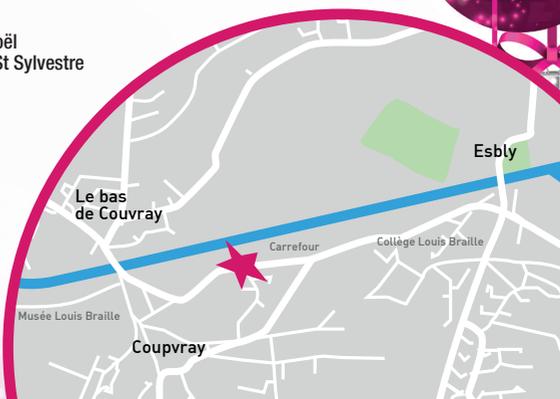
Ouvert tous les jours sauf le dimanche, de 14h30 à 18h00.

Le retrait des repas se fera sur place, le jour même entre 11h00 et 18h00 et le 25 décembre entre 9h00 et 12h00.

Téléphone : 0 972 43 70 30

Mail : repas2016@rubis-receptions.fr

Site web : www.rubis-receptions.com



RUBIS RÉCEPTIONS
39, rue d'Esbly
77700 COUPVRA Y