



LIVRAISON À DOMICILE

NOM / NAME :

N° DE MAISON / HOUSE N° :

DATE :

HEURE DE LIVRAISON / DELIVERY TIME : AVANT / BEFORE

HEURE / O'CLOCK

Veillez écrire le nombre de bouteilles dans le carré, ainsi que le prix total (N^{BRE} de bouteilles x prix)

Please write the number bottles in the box, as well as total price (N° bottles x price)

VIN | WINE

PRIX	N ^{BRE}	TOTAL	ST PIERRE DE SERJAC
10€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Chardonnay White/blanc
10€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Syrah Red/rouge
10€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Pinot Rosé

PRIX	N ^{BRE}	TOTAL	LES CARRASSES
25€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	La Serre white/blanc
25€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	La Serre red/rouge

PRIX	N ^{BRE}	TOTAL	CAPITOUL
12€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Rosé
12€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Rocaille white/blanc
12€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Rocaille red/rouge
15€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Oros rosé
15€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Oros white/blanc
15€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Oros red/rouge
38€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Maelma red/rouge

PRIX	N ^{BRE}	TOTAL	CIBADIÈS
16€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Jardin white/blanc
16€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Bellevue red/rouge

PRIX	N ^{BRE}	TOTAL	AUBARET
8€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Sauvignon Blanc
12€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Red/rouge
TOTAL 1		<input type="text"/>	

PRIX	N ^{BRE}	TOTAL	L'ESPAROU
16€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Cuvée Léone red/rouge
14€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Nature red/rouge
18€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Mas Grand red/rouge
39€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Excellence red/rouge
15€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Sweet Muscat
17€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Sweet Ambré

PRIX	N ^{BRE}	TOTAL	MILLEGRAND
20€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Cuvée Aurore red/rouge

PRIX	N ^{BRE}	TOTAL	VAUGELAS
10€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Cuvée Les Falaises white/blanc
10€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Cuvée Physis red/rouge
14€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Cuvée V red/rouge
18€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Cuvée 140 red/rouge
40€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Excellence red/rouge

PRIX	N ^{BRE}	TOTAL	VILLERAMBERT
10€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Opéra red/rouge
18€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Incarnat red/rouge
38€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Excellence red/rouge

PRIX	N ^{BRE}	TOTAL	BEAUSOLEIL
15€	<input type="text"/>	<input type="text"/>	AOP Crémant de Limoux
TOTAL 2		<input type="text"/>	

TOTAL À PAYER (1+2)



LIVRAISON À DOMICILE

Une sélection de viandes et accompagnements régionaux pour une soirée gourmande autour du barbecue. Les commandes doivent être passées minimum 48 heures à l'avance. Si vous êtes absents à l'heure prévue, la commande sera placée au réfrigérateur et/ou sur la table de la cuisine. L'équipe de réception est à votre disposition pour vos commandes, questions ou besoins spécifiques. Notez le nombre de portions de chaque élément et le prix total dans le carré (N° de portions X prix/portion)

PRIX	N ^{BRE}	TOTAL	
POULET ROTI			
23€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Poulet fermier rôti entier de la Maison Coste (~1.5kg)
SÉLECTION DE VIANDES & POISSONS PRÊT À GRILLER			
30€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Côte de bœuf de l'Aubrac (~900g)
11€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Entrecôte de l'Aubrac (~300g)
6€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Brochette de bœuf de l'Aubrac aux herbes de Provence (2 pièces ~180g)
4€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Steak haché de bœuf de l'Aubrac (pièce ~180g)
11€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magret de canard du Gers mi-cuit (pièce)
11€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Travers de porc des montagnes cuits sous-vide, marinés au romarin (~250g)
10€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Côtelettes d'agneau de l'Aveyron (4 pièces)
7€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Saucisse fraîche des Monts Lagast, sans additifs (pièce ~250g)
5€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Brochette de poulet fermier de la Maison Coste, mariné au citron (2 pièces ~200g)
12€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gambas (7-8 pièces)
12€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tentacules de gros calamars marinés au citron et à l'huile d'olive (~500g)
10€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Steak de thon de Méditerranée
13€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dorade entière écaillée et vidée
35€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dorade royale de Méditerranée entière écaillée et vidée
ACCOMPAGNEMENTS (2 personnes)			
12€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Salade de tomates et basilic, mascarpone crémeux (V) (SG)
12€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Salade de riz à la Valencienne (petits pois, tomates, raisins secs, concombres, curry, persil du jardin) (V) (VG) (SG) (SL)
15€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Salade de poulet grillé de la Maison Coste (cœur de romaine, tomates cerises, artichauts, petits pois, huile d'olive, herbes) (SL)
16€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Melon Charentais, jambon de pays Serrano (SG) (SL)
7€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Brochette de pommes de terre Ratte du Touquet avec thym, romarin, huile d'olive, fleur de sel (V) (VG) (SG)
11€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tomates confites et grillées, ail, thym, romarin, huile d'olive, fleur de sel de Camargue (V) (VG) (SG) (SL)
12€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Légumes de saison en ratatouille – tomates, aubergines, courgettes, poivrons rouges, oignons selon la production servie avec ail, thym et basilic du jardin (V) (VG) (SG) (SL)
6€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Epi de maïs grillé (V) (VG) (SG) (SL)
9€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Potato wedges maison (à réchauffer) (V) (VG) (SL)
DESSERTS			
6€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crème renversée vanillée (V) (SG)
7€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crème renversée vanillée, fruits frais (V) (SG)
7€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Chocolat noir, mascarpone crémeux et fruits rouges (V) (SG)
6€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Petit pot de glace artisanale de la Maison Antolin, Béziers (V) (SG) vanille <input type="radio"/> chocolat <input type="radio"/> caramel beurre salé <input type="radio"/> fraise <input type="radio"/> pêche de vigne <input type="radio"/> citron <input type="radio"/>
CHARCUTERIE & FROMAGE			
13€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Planche de charcuteries artisanales (SL) Jambon sec 9 mois, rosette, chorizo, beurre & cornichons (2 pers)
10€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	½ Reblochon fermier, Savoie. Pâte douce et onctueuse, un goût rappelant la crème, avec un léger goût de noisette
10€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	¼ de St Nectaire fermier AOP au lait cru, maison Livradois, Auvergne. Pâte pressée non cuite; fromage crémeux et fruité (~450g)
10€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Laguiole AOP au lait cru 6 mois d'affinage. Pâte souple et fondante, goût intense mais équilibré exhalant le parfum du foin frais et des notes florales issues du lait cru et de la richesse de la végétation de l'Aubrac (~300 g)
10€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tomme de brebis fermière, Sarrette en Aveyron. Pâte pressée non cuite à croûte naturelle, un fromage aux douces saveurs lactiques présentant une pointe d'acidité et de sel (~300 g)
6€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tomme de vache fermière de l'Aveyron. Pâte pressée non cuite à croûte naturelle, goût fondant & équilibré (~300 g)
PAINS			
2€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Baguette tradition
4€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pain aux céréales (~400g)

TOTAL À PAYER