



## BON DE COMMANDE N°..... - avant le 18 décembre

NOM : ..... PRENOM : .....

Tel : ..... JOUR D'ENLEVEMENT : .....

Propositions en direct du Spamboux				
Suggestions	Précisions	Qtité	Prix	Total
Beurre épicié 150 g	Ail des ours OU fleur de sel OU fines herbes/estragon OU herbes/citron gremolata		2,50 €	
Spamboulet'jes	Plateau de 20 boulettes de fromage frais		5,00 €	
La boîte apéro	 Pour 4-5 pers : boudin, saucisson, Spam'bouts, Spamboulet'jes, courgettes aigres douces		15,00 €	
Pack pour toasts à préparer soi-même – le canardé	Pour 10 toasts : 120 g de terrine de canard, 10 speculoos, 40 g de confiture poire-butternut		9,00 €	
Pack pour toasts à préparer soi-même – le jambonné	Pour 10 toasts : 6 tranches noix de jambon, 40 g de chutney de betterave, 1 paquet de biscuits salé Clarembeau		7,00 €	
Pack pour verrines à préparer soi-même – le saumoné	Pour 6 verrines : 100 g de saumon fumé, 200 g de Spamboulette Saveurs du jardin, 1 belle pomme		10,50 €	
Confit d'oignons 200 g			5,00 €	
Chutney de betterave – 200 g	Idéal pour accompagner des pâtés ou fromages		5,00 €	
Chicons pleine terre	Au kg		5,00 €	
Potage – 1 l	Velouté de Chicon – potiron - curcuma		4,00 €	
Pintade	À la pièce - +/- 2 kg		13 €/ kg	
Pintade farcie	Farce au ris de veau et morilles		23 €/ kg	
Pintade farcie	Farce au foie gras et pain d'épices		26 €/ kg	
Pintade farcie	Farce aux pommes et Calvados		18 €/ kg	
Dinde farcie	Filet OU cuisse – farce au ris de veau et morilles		20 €/ kg	
Dinde farcie	Filet OU cuisse – farce foie gras et pain d'épices		22 €/ kg	
Dinde farcie	Filet OU cuisse – aux pommes et Calvados		15 €/ kg	
<b>Plateau de fromages</b>	7-8 pers (100 g/pers) présenté sur une ardoise (+ 5 € de caution)		28,00 €	
<b>Plateau de fromages</b>	À la pers (100 g/pers)		4,00 €/p.	
Dessert individuel	Velouté chocolat - speculoos OU Panacotta caramel beurre salé		2,50 €	
Biscuits maison / 200 g	Spéculoos – Galettes – Cookies – Cakes – Sablés ou mixte		3,00 €	
Chèque cadeau			Budget :	
1 mois de cadeaux	Sur le principe du calendrier de l'Avent, offrez un mois de surprises, produits locaux, recettes...		55,00 €	
Panier cadeau « l'étincelant »	 Un vinaigre, une gelée, des pâtes, un chutney ou un confit, un savon		28,50 €	
Panier cadeau « le merveilleux »	 Un vin, une farine, un coulis de tomate, une terrine de canard, un sirop, une confiture, un chutney, un assortiment de biscuits maison		42,50 €	
Panier cadeau selon votre souhait - à préciser	Contenant fourni ou à fournir : Produits frais et/ou non réfrigérés		Budget :	



## BON DE COMMANDE N°..... - avant le 18 décembre

NOM : ..... PRENOM : .....

Tel : ..... JOUR D'ENLEVEMENT : .....

Propositions de nos amis producteurs – avant le 15 décembre				
Suggestions	Précisions	Qtité	Prix	Total
Pain aux noix – 800 g			7,20 €	
Cognou nature – 250 g			5,00 €	
Cognou nature – 500 g			9,00 €	
Cognou – 250 g	Préciser sucre, raisin ou chocolat		5,40 €	
Cognou – 500 g	Préciser sucre, raisin ou chocolat		10,00 €	
Bûche crème au beurre	Préciser vanille, praliné, moka ou chocolat		4,30 €/p	
Foie gras mi-cuit – 100 g	Présenté sous vide – conservation 2 sem.		11,00 €	
Foie gras demi cuit – 130 g	Verrine – conservation – cons 24 mois		15,30 €	
Magret de canard fumé	En tranches		37 €/kg	
Boudin blanc – au kg	Nature OU pommes calva OU raisin OU Poireau		15 €/kg	
Saumon fumé	En tranche		64 €/kg	
Saumon gravelax au Gin	En tranche		68 €/kg	
Saumon gravelax à la bière	En tranche		66 €/kg	
Buche glacée individuelle	Tout vanille OU vl/chocolat OU vl/speculoos OU vl/fraise		5,00 €/p	
Buche – La Framboisine	Vanille – Framb. (sorbet) – tout meringué – 4,6 ou 8 pers		5,00 €/p	
Buche – La Banquise	Lait d'amande – framboise (sorbet) poudré au chocolat blanc – 6 ou 8 personnes		5,00 €/p	
Buche – L'Igloo	Vanille – Fraise – le tout meringué – 4,6,8 ou 10 personnes		5,00 €/p	
Buche – Le Mendiant	Vanille – Pistache et Nougat – 4,6 ou 8 personnes		5,00 €/p	
Buche – La Pause café	Vanille – moka – 4,6,8 ou 10 personnes		5,00 €/p	
Buche – Le Délice caramel	Vanille – Praliné et Fleur de sel – 4,6 ou 8 personnes		5,00 €/p	
Buche – La Bombe ferrero	Vanille – Ferrero nappé d'une ganache chocolat au lait et brésilienne – 4,6,8 ou 10 personnes		5,00 €/p	
Buche – Le Ganaché	Vanille – spéculoos nappé d'une ganache chocolat fondant – 6,8 ou 10 personnes		5,00 €/p	
Buche – La forêt noire	Vanille – Chocolat et Cerise accompagné de cerises Amarena dans leur sirop – 4,6 ou 8 personnes		5,50 €/p	
Buche – L'Orangine	Vanille – mousse chocolat Génoise au Cointreau nappée d'une ganache chocolat fondant – 6 ou 8 personnes		5,50 €/p	
Buche – Le Traîneau	Vanille – Spéculoos OU Moka OU Chocolat OU Framboise le tout meringué – 6,8 ou 10 personnes		5,50 €/p	
Buche – Le Châlet	Vanille – Spéculoos OU Chocolat - le tout meringué – Toiture en nougatine - 6,8 ou 10 personnes		5,50 €/p	
Sorbet – 600 ml	Framboise OU Citron OU Passion OU Poire		9,00 €	
Vin blanc Mezzaloro	Notes d'agrumes et de légers fruits jaunes. Un blanc rafraîchissant, au plaisir instantané.		7,90 €	
Vin rouge Syrah	Syrah sudiste, aux notes de fruits noirs, d'épices, ainsi que quelques touches plus balsamiques.		9,90 €	
Vin rouge Cébène	Vin gourmand, enrobé, fruité et épicié, au toucher de bouche ultra fin. Idéal pour les apéritifs.		14,90 €	
Chant d'Eole - brut	bulles de Chardonnay de Quévy		24,50 €	
Gin de Binche – 35 cl	Gin parfumé aux épices et à l'orange sanguine		33,00 €	
Gin de l'Abbaye	Nouveau aux notes de poire et de framboise		38,00 €	
Bonnespéreuse	Liqueur de plantes dont l'angélique		37,00 €	
Rhumble	Liqueur à base de rhum jamaïcain et de vanille		42,00 €	
Whisky - Blackwood	Spiritueux bien typé et équilibré		40,00 €	
<b>TOTAL</b>				