

Au Bon Accueil prépare vos fêtes de fin d'année.

23 Place Saint Michel - Juvigny sous Andaine
61140 Juvigny Val d'Andaine
02 33 38 10 04 ou 07 70 15 87 74

Commande au plus tard le 17 décembre pour le 24 décembre.
Retrait des commandes le 24 décembre entre 09 heures 30 et 11 heures.

Commande au plus tard le 24 décembre pour le 31 décembre.
Retrait des commandes le 31 décembre entre 09 heures 30 et 11 heures.

Foie Gras de Canard (Origine France).....135 Euros le kilo

Conditionné sous vide, conservation 21 jours à +4°C

125 grammes (2 personnes).....**17, 00 Euros**
250 grammes (4 personnes).....**33, 75 Euros**
375 grammes (6 personnes).....**51, 00 Euros**
500 grammes (8 personnes).....**67, 50 Euros**

Oignons Confits au Vin Rouge.....2, 00 Euros les 100 grammes

Saumon Fumé au Bois de Hêtre.....65 Euros le kilo

Conditionné tranché en plaquette, sous vide, conservation 15 jours à +4°C

200 grammes.....**13, 00 Euros**
300 grammes.....**19, 50 Euros**
400 grammes.....**26, 00 Euros**
500 grammes.....**32, 50 Euros**

Escargot au Beurre d'Ail.....8, 50 Euros la douzaine

Conditionné à la douzaine, conservation 7 jours à +4°C

Les fabrications sont artisanales et réalisées avec des produits frais.



PLAISIR D'OFFRIR

Chèque cadeau personnalisé :

NOUS CONSULTER

A Emporter

A la Carte

Escargots Normands en Tarte Fine / Champignons, Raifort
13, 00 €uros

Dos de Cabillaud / Poireaux Étuvés, Velouté Marinière
14, 00 €uros

Foie Gras de Canard / Oignon Rouge, Pain au Sel
16, 50 €uros

Blanc de Chapon / Avoine, Jus au Cidre
19, 00 €uros

Noix de Saint-Jacques / Estragon, Infusion de Langoustines
24, 00 €uros

Filet de Bœuf / Échalote-Persil, Jus au Vin Rouge
24, 00 €uros

Chocolat Caramélisé / Fruit de la Passion, Crumble Cacao
5, 00 €uros

Pressé de Pomme Caramélisée / Meringue Flambée
5, 00 €uros

Formules :

Escargot + Cabillaud + Chapon + Dessert au Choix :
45 €uros

Foie Gras + Saint Jacques + Bœuf + Dessert au Choix :
57 €uros

