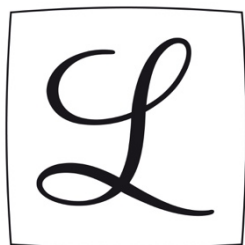


L'Etape Gasconne
Place de la Mairie
47800 Allemans du dropt
tel : 05-53-20-23-55
etapegasconne@orange.fr
www.letapegasconne-hotel.com

CARNET DE ROUTE

LUNDI 25 DECEMBRE 2017



L'ensemble de l'équipe de votre restaurant l'Etape Gasconne vous souhaite une excellente journée en notre compagnie.

VOTRE SELECTION

Ce document représente votre fiche de Réservation pour ce Dimanche 1 Janvier 2016.

Détail de votre Menu à 32,50 €: Velouté de Jade / Buffet de Hors d'œuvre à Volonté / entrée au choix/ Plat au choix / Plateau du Berger / Dessert au Choix

Vous trouverez au verso nos entrées et nos plats principaux sélectionnés pour cette occasion ; Il vous suffira de cocher la case correspondant à votre choix.

Ensuite un de nos collaborateurs viendra se présenter et relever vos choix.

Parce qu'il est important pour nous que vous passiez un agréable moment, n'hésitez pas à nous interpellier pour toute interrogation.

Nous vous remercions de laisser ce document à disposition de nos collaborateurs.

Il vous restera désormais à profiter de ce succulent Velouté de Jade et de la table de festivités.

Pour les Enfants, nous vous proposons un menu, buffet, steak haché ou nuggets glace 12€



Retrouver l'actualité de
AjasTraiteur sur facebook



L'Etape Gasconne

Apéritif et Vins

Apéritif Maison avec ou sans alcool 3,70€

Kir (cassis, mure, pêche) 3,30€

Martini Rouge ou Blanc 3,60€

Jus de Fruits Soda 3,50€

Bière Pression Grimbergen 4,20€

Whisky Clan Campbell 6€

San Pellegrino ou Vittel 4,50€

Whisky Jack Daniel 7,20€

Kir Royal 6,50€

Ricard 3,30€

2016 Cote de Duras Cuvée Première Berticot 14,20€^(75cl)

2013 Bergerac Pécharmant 16,90€^(75cl)

2015 Cote de Duras D. de Ferrand 16,90€^(75cl)

2016 Cote de Duras D. Truchasson 13,60€^(75cl)

Cabernet Anjou Rosé 13,50€^(75cl)

2012 Buzet Baron Ardeuil 19,60€^(75cl) 13,60€^(37,50cl)

2014 Pomerol 49,50€^(75cl)

Vin de La Maison Berticot 8,10€^(75cl) 6€^(50cl) 4,50^(25cl)

Berticot Sauvignon Blanc 14,10€^(75cl)

Champagne Victor Lejeune 40€^(75cl)



Retrouver l'actualité de AjasTraiteur sur facebook

Cochez Votre
Entrée

Feuilleté de Ris de Veau à la Crème

Duo de Noix de Saint Jacques et Gambas à la Persillade

Pavé de Sandre Beurre Blanc

Dorade aux Petits Légumes

Cochez Votre
Plat Principal

Suprême de Pintade Sauce aux Cèpes

Filet de Bœuf Sauce au Poivre Vert Flambée au Cognac

Carré D'agneau Roti et son Jus au Romarin

Emincé de Magret de Canard Réduction de Framboise

Confit de Canard Grillé

Pièce de Magret Rosini (suppl 5,50€)

L'ensemble de nos équipes s'affèrent à ce que cette journée se déroule sous le signe de la bonne humeur, de la joie de vivre, et du partage. Alors n'hésitez pas à communiquer avec les collaborateurs qui se feront un plaisir de rendre cette journée des plus agréables pour vous.

Dessert à Cocher

TABLE

Profiteroles au Chocolat

☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐

Crème Brulée

☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐

Tarte Citron Meringuée

☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐

Coupe Jack (salade de fruits, glace vanille, chantilly)

☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐

Duo Moelleux au Chocolat

☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐

Fraise Melba

☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐

Pêche Melba

☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐

Poire Belle Hélène

☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐

Glace Deux Boules

(vanille café chocolat rhum raisin caramel pistache / citron cassis
poire framboisèà)

L'ensemble de nos équipes s'affèrent à ce que cette journée se déroule sous le signe de la
bonne humeur, de la joie de vivre, et du partage.
Alors n'hésitez pas à communiquer avec les collaborateurs qui se feront un plaisir de rendre
cette journée des plus agréables pour vous.