

Tarifs

| | |
|--|----------------|
| Notre fameux camembert <i>au Calvados</i> 250 g | 5,20 € |
| Saumon fumé <i>Les 100g</i> <i>Le kilo</i> <i>Retrouvez le diaporama de la fabrication sur le blog</i> | 4,50 € 40 € |
| Duo de viandes séchées (Filet mignon, magret de canard) 2*50 g 2*500 g | 4.50 € 40 € |
| Terrine de Campagne <i>Barquette 5 à 6 pers.</i> | 7,50 € |
| Nougat glacé à la pistache <i>et son coulis de fruits rouges</i> 4 à 5 pers. | 10,00 € |
| 2*6 Macarons <i>(vanille-pralin et framboise-vanille)</i> | 6.00 € |
| Crème de Pomme verte <i>Pour vos apéritifs et cocktails</i> 70 cl | 16,50 € |
| Pizza cocktail <i>Pour vos plateaux télé et cock- tail dinatoire</i> <i>Pizza rectangulaire coupée en 48</i> <i>morceaux—5 variétés de pizzas</i> | 15,00 € |



La pizza cocktail

SUR COMMANDE

24 HEURES à L'AVANCE

Nous réalisons aussi vos buffets
et plats à réchauffer à emporter !

Consultez-nous pour un devis personnalisé...

RELAIS D'ÉCOUVES
02.33.28.41.41

Service
'à emporter'
Été 2013



Le titre Maitre restaurateur décerné par l'État est la seule garantie officielle d'une cuisine élaborée sur place avec des produits bruts, essentiellement frais, par des restaurateurs qualifiés. Choisir un Maitre restaurateur c'est opter pour le 'fait maison' et la compétence professionnelle en restauration.

