

TABLE DE FÊTES

COMMANDER, LIVRER, MONTER...

Votre repas de fêtes



Commander:

Rendez-vous sur le site Internet d' Ideal cooking:

www.idealcooking.be/tabledefete

ou renvoyez ce formulaire par fax,

- ▣ Pour Noël avant le 17 décembre 2010
- ▣ Pour le Nouvel an avant le 24 décembre 2010

Le paiement sera la confirmation de votre commande

Livrer:

La livraison se fait le jour même selon un horaire convenu ensemble. Le tout est livré dans un conditionnement approprié, que ce soit pour le sec ou pour les produits frais.

Condition de Livraison:

Les frais de livraisons dépendent de votre adresse de livraison. Ils seront gratuit à partir de 15 personnes et à moins de 20 km de nos ateliers à battice.

Tout km complémentaire sera facturé à 0,50 cts.

Nous vous prons également d'enlever votre package dans 3 points fixes sans frais complémentaires:

1. **Ideal Cooking:** Place du Marché 26b - 4651 battice
2. **Miam:** Rue d'Awans 105 - 4460 Grâce - Hollogne
3. **La P'tite Auberge:** Rue de Bastogne 1 - 4920 Aywaille

Monter:

Rien de plus simple...

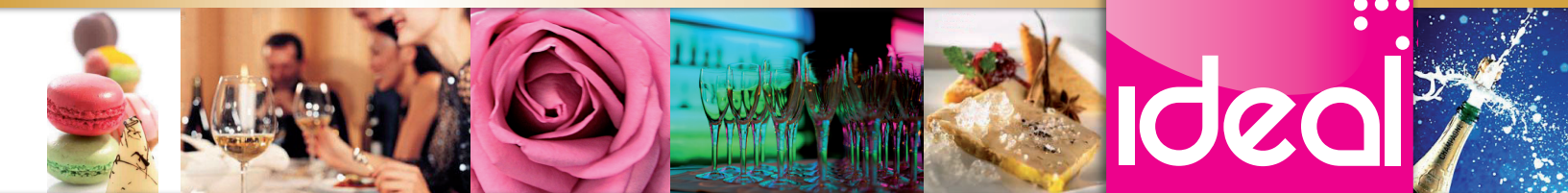
Vous recevez avec votre menu des fiches techniques détaillées. tous les aliments sont cuits et conditionnés de façon à ne pas utiliser votre cuisine.

Vous avez besoin d'un four, d'un micro-ondes.

Bien suivre les étapes du montage sera la garantie du succès de votre repas.

Chaque plat sera illustré sur vos fiches par une photo afin de réussir au mieux la mise en place de vos assiettes.

C'est ainsi que, sans stress et avec plaisir, vous pourrez étonner tous vos convives.



ideal
COOKING

TABLE DE FÊTES

COMMANDER, LIVRER, MONTER...



Nos propositions



Les essentiels

04,00€

- Sushi au King Crabes et Mousse de Raifort.
- Pralines de foie gras et poudre de Spéculoos
- Bisque de crevettes Grises et capuccino au brandy
- Mini Quiches au canard confit et oignon de Mulhouse



Les entrées froides

09,00€

- Hure de Homard, racine de persil, fève des Marais et coulis de Salicorne
- Gaspaccio de cresson et saumon Mariné au Wasabi et sésame grillé
- Terrine de foie gras maison aux figues et pain d'épices +2€
- Carpaccio de lapereau et écrevisse aux échalotes, vinaigrette de crustacé, salade d'herbes fraîches



Les entrées Chaudes

12,00€

- Coquilles St-Jacques et Pata Negra, tartare de pomme et artichaut, sauce au miel d'acacia, ras-el-han out et huile de citron
- Foie gras poêlé et jus de truffe, petit chou vert farci à la joue de porc +2€
- Sole et gambas poêlés, sauce à l'armoricaine et crème de chou-fleur.
- Risotto de scampis et butternut confit, crème de courge et chips de potiron



Les Plats

14,00€

- Noisettes de Biche, caramel au bourgogne et poêlé de raisins
- Le meilleur de la volaille fermière, crème de morilles
- Dos de bar rôti, embeurrée de choux et sauce au champagne et bon beurre
- Caille farcie au ris de veau, foie gras et truffe, sauce au vieux Porto



Les accompagnements

06,00€

- Gratin dauphinois
- Pomme de terre rôtie à la sauge
- Purée de pomme de terre à la truffe et beurre salé
- Garniture Brabançonne: Choux de Bruxelles, Chicon, pomme et airelle, poêlée de champignon des bois
- Jardinière de légumes croquants
- Poêlé de champignons des bois



Les desserts

05,50€

- Crème brûlée aux marron confit et caramel au beurre salé
- Bûche de notre maître pâtissier, chocolat et feuilles d'or
- Tarte fine au figue et massepain (suggestion: quenelle de glace vanille au pain d'épices)
- Moelleux au chocolat noir, crème anglaise à l'orange et tuile aux amande (suggestion: quenelle de glace chocolat blanc ou vanille)



Les suggestions de notre «Caviste»

Champagne:

- Champagne Dany Fèvre 18,00€

Vin Blanc:

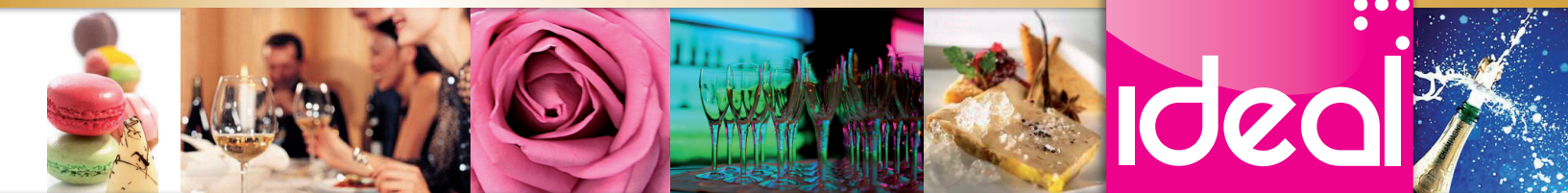
- Bourgogne, Chablis, Domaine Pico 11,50€
- Loire, Sancerre, Domaine Reverdy 12,50€

Vin Rouge:

- Côtes du Rhône, Beaumes de Venise, Domaine de Coyeux 10,00€
- Bordeaux, Château de Braude, Haut-Médoc (Margaux) 13,00€

Vin «Dessert»:

- Sud Ouest, Gros Manseng 10,00€



ideal

COOKING

TABLE DE FÊTES

COMMANDER, LIVRER, MONTER...



Votre Commande

Commander:

Rendez-vous sur le site Internet d' Ideal cooking:

www.idealcooking.be/tabledefete

ou renvoyez ce formulaire par fax,

- Pour Noël avant le 17 décembre 2010
- Pour le Nouvel an avant le 24 décembre 2010

Le paiement sera la confirmation de votre commande

Mode de paiement

Virement:

Dexia : 068 – 2321946 – 84 au nom de IDFM SPRL
Place du Marché, 26b - 4651 Battice

Infos utiles:

T: 087/30 64 60 - F: 087/88 30 81
secretariat@idealcooking.be
www.idealcooking.be

FORMULAIRE	
Choix du menu	Voir page 1, indiquez le nombre souhaité dans la case correspondante
Choix du vin	
FACTURATION	
Nom / Société	
N° TVA	
Tél.	
Fax	
E-mail	
LIVRAISON	
Date de livraison ou Date d'enlèvement	
Créneau horaire (3 heures)	Deh à h

CONDITIONS DE LIVRAISON

Frais de livraison:

Ils dépendent de votre adresse de livraison.

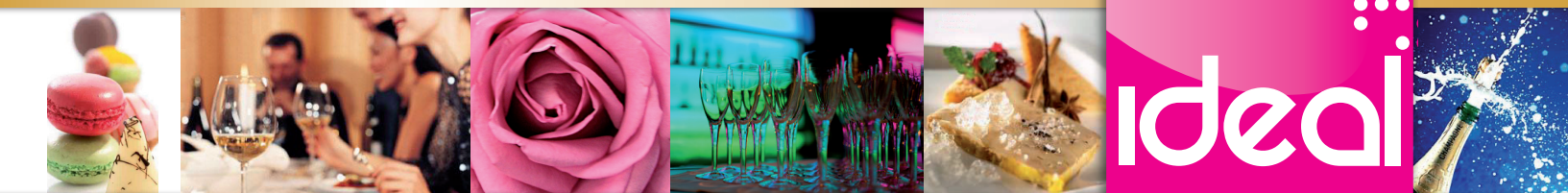
Gratuit à partir de 15 personnes et à moins de 20 kms de nos ateliers à Battice.

20 à 50 kms	35,00 €
50 à 100 kms	75,00 €
100 à 150 kms	125,00 €

Délai de livraison: 3 jours ouvrables.

<input type="checkbox"/> Adresse de livraison souhaitée:
.....
.....
.....
.....
<input type="checkbox"/> Nos points d'enlèvement:
<input type="checkbox"/> Château de Harzé La p'tite auberge rue de Bastogne 1 – 4920 Aywaille
<input type="checkbox"/> Miam Rue d'Awans 105 - 4460 Grâce-Hollogne
<input type="checkbox"/> Ideal Cooking Place du marché 104 - 4651 Battice

TOTAL FACTURE	
Choix «Table de Fêtes» :	
Choix des vins :	
Frais de livraison :	
Total :	



ideal
COOKING