



Pour les fêtes de fin d'année le Domaine de la Plagnette vous propose une sélection de :

Produits à emporter:

- Pâté en croûte, porc d'Auvergne, foie gras et pistaches
- Saumon d'Ecosse fumé, entier ou en tranches
- Magret de canard fumé, entier ou en tranches
- Foie gras de canard des Landes, en terrine

Plats à emporter:

- **Filet de veau**, cuit basse température, crème au vin jaune et morilles***
- Duo de Maigre et Saint-Jacques, beurre blanc au safran***

 ***servi avec pommes Duchesses maison, châtaignes, panais et butternut

Pour vos commandes merci de remplir le coupon au dos et de le retourner avant le **15 décembre :**

- par mail à contact@domaine-plagnette.com
- par courrier à Le Domaine de la Plagnette 42440 LES SALLES



Hôtel*** · Restaurant · Gîte · Séminaire · 04 77 97 74 10

Nom et prénom:

Téléphone:

Adresse mail:

Lieu de récupération:

Date de récupération:



Produit	Quantité	Prix	Total en €
Foie gras 500g		55€	
Magret canard tranché 250g		20€	
Magret canard entier 350g		20€	
Saumon fumé tranché 500g	A	45€	
Saumon fumé entier 500g		35€	
Pâté en croûte tranche 100g	4	7€	
Filet de veau morilles portion 250g		17€	
Maigre et Saint-Jacques, sauce safran portion 250g		17€	
TOTAL			

Retrait des commandes du 21 au 24 décembre

Domaine de la Plagnette Saint Just Saint Rambert, Lotissement Les Sources Saint Etienne, Rue de l'Angélus

Le règlement se fera à récupération de votre commande

(chèque et espèces uniquement pour Saint-Etienne et Saint-Just)