

Menu du temps des Fêtes



NOM: _____

Numéro de téléphone: _____

Adresse courriel: _____

Date où vous viendrez chercher (Entre le 18 et le 24 décembre jusqu'à midi): _____

Volailles	Prix	Poids ou # de personnes	Charcuteries	Prix	Quantité
Dinde fermière 12 ou 16 lbs	9\$/kg		Torchon de foie gras	150\$/kg	
Canard	12\$/kg		Saucisson chanterelles	85\$/Kg	
Oie	18\$/kg		Saucisson Scotch Glenlivet		
Rôti de dinde désossé	30\$/kg		18 ans	85\$/Kg	
			Rillettes lapin au truffe	65\$/kg	
			Pâté campagne au cerf	70\$/kg	
Options dindes entières - Svp cochez			Cuisse de canard confite	10\$/ch	
Saumure +10\$					
Beurre - maître d'hôtel (sous la peau) +3\$					
Farce classique 28\$/Kg					
Viandes	Prix	Poids ou # de personnes	Préparations	Prix	Poids ou # de personnes
Côte Angus Scotch 18	80\$/kg		Pâté à la viande	17\$/ch	
Côte Wagyu 120 jours	150\$/kg		Plateau de charcuterie	25/40\$	4 ou 8
Côte Highland	75\$/kg		Saucisses Cocktail	20\$	500g
Carré de porc 45 jours	35\$/kg		Notes:		
Carré d'agneau	60\$/kg				
Gigot d'agneau	40\$/kg				
Plusieurs autres pièces de viandes et volailles sont disponibles (écrire dans la section note e valider auprès d'un boucher					

Joyeuse Fêtes à tous!

Pour tout changement à votre commande, contactez-nous au (514) 564-5759 info@cavabarder.ca

DATE LIMITE POUR COMMANDER: 15 DÉCEMBRE

DATE POUR VENIR CHERCHER LES COMMANDES: À partir du 18 DÉCEMBRE

Un dépôt de 30%, vous sera exigé lors de la réservation