

# BULLETIN DE COMMANDE



Nom et prénom : \_\_\_\_\_

n° de téléphone : \_\_\_\_\_ Date de retrait : \_\_\_\_\_

Merci de passer commande jusqu'au 19 décembre.

Retrait de la marchandise : le vendredi 22 décembre ou le samedi 23 décembre 2023 de 9h30 à 18h30.

**Merci de retourner ce bulletin de commande à [info@leperolles.ch](mailto:info@leperolles.ch), ou par téléphone au 026/347.40.30**

## COIN SALÉ

**Terrine de chevreuil** les 250g **20.00** \_\_\_\_\_

*pour accompagner nos terrines, les confitures «Pumpkin House»*

**Confiture de figues** les 100g **8.00** \_\_\_\_\_

**Confiture d'airelles** les 100g **8.00** \_\_\_\_\_



**La Soupe de poisson** le litre **30.00** \_\_\_\_\_

le demi-litre **16.50** \_\_\_\_\_

*pour accompagner notre soupe de poisson, la rouille de «Pumpkin House»*

**Rouille du Pêcheur** les 100g **12.00** \_\_\_\_\_

**Huile d'olive des Baux de Provence** la bouteille de 50cl **32.00** \_\_\_\_\_

**Caviar Oscietre Belgium** la boîte de 30g/50g/125g **90.00/140.00/350.00** \_\_\_\_\_

**Le Boeuf Wellington** à partir de 4 personnes **65.00/par personne** \_\_\_\_\_

*pour votre repas de fête, un classique de notre chef célèbre pour sa combinaison de viande tendre de filet de boeuf, de foie gras savoureux, et de pâte feuilletée croustillante accompagné d'une sauce aux truffes du Périgord.*

**La Truite façon Gravlax** 250 grammes **50.00** \_\_\_\_\_

*Saumon sauvage de Norvège préparé par nos chefs à la façon Gravlax.*

## LES COFFRETS CADEAUX

**Le Coffret Étoilés** **175.00** \_\_\_\_\_

Terrine de chevreuil, confiture Pumpkin House, soupe de poisson 1l, une rouille du pêcheur, un bon cadeau de 50.- au Pérolles, une bouteille de Champagne «G. Nejman» Brut, 100g de pavés au chocolat.

**Le Coffret Gourmand** **105.00** \_\_\_\_\_

Terrine de chevreuil, confiture Pumpkin House, soupe de poisson 1l, rouille du pêcheur, une bouteille de Chasselas Vieilles Vignes, Domaine Chervet, Vully AOC, 100g de pavés au chocolat.

## COIN SUCRÉ

**Orangette** le sachet de 100g **10.00** \_\_\_\_\_

**Truffles** au miel de Fribourg la boîte de 200g **24.00** \_\_\_\_\_

**Panettone Glassato** Hausbrandt, Piémont **34.00** \_\_\_\_\_

**Pâte à tartiner noisettes, 200g** Notes de Fèves, Fribourg **12.50** \_\_\_\_\_

**Pavé au chocolat, 100g** Notes de Fèves, Fribourg **12.50** \_\_\_\_\_

**Bûche de Noël,** dès 4 / 6 / 8 / 12 pers **8.50 par personne** \_\_\_\_\_  
mangue & passion

## COIN VINS ET ALCOOLS

**Le Trio «Découverte»** **145.00** \_\_\_\_\_

Trois bouteilles de vins «découverte» sélectionnées par Julien Ayer.

**Le Trio «Terroir»** **105.00** \_\_\_\_\_

Trois bouteilles de vins suisses sélectionnées par Julien Ayer.

**Tortocello au citron** 50cl **39.00** \_\_\_\_\_

Limoncello fribourgeois aux citrons de Sicile

**Tortocello à l'orange** 50cl **39.00** \_\_\_\_\_

Orancello fribourgeois aux oranges de Sicile