

Le Chef Christophe BILLAU vous propose, son **foie gras extra**, préparé en **terrine** ou en **bocal**, son **saumon Royal** 100% naturel (sans antibiotique, sans pesticide) fumé par ses soins et la **truite des Clues du Cians** fumée par ses soins.

Afin de préparer au mieux **vos fêtes, ou juste pour vous faire plaisir** ; nous vous proposons de passer commande en remplissant le formulaire ci-dessous, en nous le retournant par mail. (reservation@auberge-quintessence.com)

Votre colis sera **livré les Mercredi** : - **à domicile** pour un minimum de commande de 99€
- **à Nice** : boutique XOCOALT (10 rue Alberti).

Le règlement se fera au moment du retrait de votre colis en **chèque ou en espèce**.

Nom & Prénom	
Téléphone portable :	
Adresse mail :	
Où et quand faut-il le colis	

Saumon Royal : (Saumon fumé à 1700m d'altitude au bois de hêtre)

Taille du colis approximative	Prix du colis	Nombre de colis
250g	27,50€	
500g	55€	
1000g	110€	

Observation :

Foie gras en terrine : (Foie gras extra du Sud-Ouest mi-cuit en terrine)

Taille du colis approximative	Prix du colis	Nombre de colis
250g	32,50€	
500g	64,50€	
1000g	129€	

Observation :

Foie gras en bocal Le Parfait® : (Foie gras extra du Sud-Ouest cuit en conserve)

Taille du colis	Prix du colis	Nombre de colis
200g	29€	
300g	39€	

Observation :

Truite des Clues du Cians : (**truite** fumé à 1700m d'altitude au bois de hêtre)

Taille du colis	Prix du colis	Nombre de colis
Filet d'environ 500-600g	7€/100g	

Observation :

Fait à , le