

# S.A.R.L Pascalain

Fabrication artisanale et fait maison

Moulin de la Garde – 87000 Limoges

Tél. Fax. : 05 55 30 83 99 - 06 14 52 62 70

Mail : [pascalain.sarl@sfr.fr](mailto:pascalain.sarl@sfr.fr)

Site internet : [www.pascalain.fr](http://www.pascalain.fr)



## BON de commande

### Les pâtés Limousins à la crème

Désignation	Quantité	Feuilleté	Brioché	P. U - €	Prix TTC - €	Sous vide
Pâté pommes de terre + viande – 1 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.20		
Pâté pommes de terre + viande – 2 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.10		
Pâté pommes de terre + viande – 4 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10.60		
Pâté pommes de terre + viande – 6 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15.15		
Pâté pommes de terre – 1 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.60		
Pâté pommes de terre – 2 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.90		
Pâté pommes de terre – 4 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9.50		
Pâté pommes de terre – 6 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13.70		
<b>Montant total</b>					<b>€</b>	

Désignation	Quantité	P.U - €	Prix TTC - €	Sous vide
Pâté de viande – 1 pers		4.45		
Pâté de viande – 2 pers		7.00		
Pâté de viande – 4 pers		13.00		
<b>Montant total</b>			<b>€</b>	

### Les gratins de pomme de terre à la crème

Désignation	Quantité	LARDONS	SAUMON	P.U - €	Prix TTC €	Sous vide
Gratin p. de terre - PETIT		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.70		
Gratin p. de terre - MOYEN		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.80		
Tartiflette barquette 400g ~				6.10		
<b>Montant total</b>					<b>€</b>	

### Les « Individuels » salés

Désignation	Quantité	P.U - €	Prix TTC - €
Fougasse boudin pomme		3.50	
Fougasse béchamel, jambon		3.50	
Fougasse oignons lardons		3.50	
Foug. Poulet Reblochon moutarde		3.50	
Foug. Champignons ail et fine herbes		3.50	
<b>Montant total</b>			<b>€</b>



## Les tartes salées

Désignation	Tarte 1 personne		Tarte 4 à 6 personnes		Prix TTC - €	Sous vide
	Quantité	P.U - €	Quantité	P.U - €		
Tarte épinard fromage de chèvre		3.50		17.10		
Tarte au thon		3.50		17.10		
Tarte poireaux jambon		3.50		17.10		
Quiche Lorraine		3.50		17.10		
Tarte champignon parmesan		3.50		17.10		
Tarte poireaux saumon		3.50		17.10		
<b>Montant total</b>					<b>€</b>	

## Le coin des gourmandises

Désignation	Quantité	P.U €	Prix TTC - €
Tartelette à l'orange et rhubarbe		2.50	
Tartelette briochée aux pruneaux		2.50	
Bourdalou (crème d'amande, poire, pâte sablée)		2.50	
<b>NOUVEAU</b> tartelette crème d'amande, compote pomme, pomme lamelle et pâte sablée		2.50	
<b>Brioche 400g</b>		<b>4.80</b>	
Périgourdin (pâte sablée, caramel moelleux avec des noix)		3.50	
Périgourdin (pâte sablée, caramel moelleux avec des noix) 6 à 8 pers. <b>Sous vide</b>		16.50	
Limousin (fondant à la châtaigne nappée de chocolat)		3.50	
Limousin (fondant à la châtaigne nappée de chocolat) 6 à 8 pers. <b>Sous vide</b>		15.50	
Crêpe nature		1.05	
Galetou nature		1.05	
<b>Montant total :</b>			<b>€</b>



<b>Montant total de la commande</b>
<input style="width: 80%; height: 20px;" type="text"/> € TTC

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_ **TEL PORTABLE** \_\_\_\_\_

Date de livraison : \_\_\_\_\_ Nom de l'entreprise : \_\_\_\_\_

**Signature :** \_\_\_\_\_

### **Marchés tous les matins :**

**Mercredi** : Isle - **Judi** : les 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> jeudi du mois Eymoutiers

**Vendredi** : les 2<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> saint Yrieix la perche – Aix sur vienne 1<sup>er</sup> vendredi du mois et place des bancs tous les vendredis

**Samedi** : Place Marceau & Place des Carmes - **Dimanche** : Panazol

Tarifs au 1<sup>er</sup> Septembre 2019