

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

Site internet : www.pascalain.fr



BON de commande

Les pâtés Limousins à la crème

Désignation	Quantité	Feilleté	Brioché	P. U - €	Prix TTC - €	Sous vide
Pâté pommes de terre + viande – 1 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.30		
Pâté pommes de terre + viande – 2 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.30		
Pâté pommes de terre + viande – 4 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10.90		
Pâté pommes de terre + viande – 6 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15.60		
Pâté pommes de terre – 1 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.70		
Pâté pommes de terre – 2 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.10		
Pâté pommes de terre – 4 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9.80		
Pâté pommes de terre – 6 pers		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14.10		
Montant total					€	

Désignation	Quantité	P.U - €	Prix TTC - €	Sous vide
Pâté de viande – 1 pers		4.60		
Pâté de viande – 2 pers		7.20		
Pâté de viande – 4 pers		13.40		
Montant total			€	

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"/>	4.85		
Gratin p. de terre - MOYEN		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.05		
TARTIFLETTE Reblochon		500grs	environ	6.10		
Montant total					€	

Les « Individuels » salés

*Sous condition	Quantité	P.U - €	Prix TTC - €
Foug. boudin châtaigne pomme*		3.60	
Fog. béchamel, jambon from*		3.60	
Foug. Chèvre, miel, noix*		3.60	
Foug. champignon persillade*		3.60	
Foug. Reblochon, poulet*		3.60	
Montant total			€



Les tartes salées

Désignation	Tarte 1 personne		Tarte 4 à 6 personnes		Prix TTC - €	Sous vide
	Quantité	P.U - €	Quantité	P.U - €		
Tarte poireaux saumon fumé		3.60		17.10		
Tarte au thon		3.60		17.10		
Tarte poireaux jambon		3.60		17.10		
Quiche Lorraine		3.60		17.10		
Tarte champignon parmesan		3.60		17.10		
Tarte brocoli au bleu		3.60		17.10		
Montant total					€	

Le coin des gourmandises

Désignation	Quantité	P.U €	Prix TTC - €
Grillé aux pommes du Limousin sur un lit de brioche, la part (minimum 6)		2.80	
Bourdaloue crème d'amande, poire, pâte sablée		2.60	
Tartelettes orange rhubarbe, pâte sablée		2.60	
Tartelettes pruneaux briochées		2.60	
Brioche 400 grs		4.90	
Périgourdin (pâte sablée, caramel moelleux avec des noix)		3.60	
Périgourdin (pâte sablée, caramel moelleux avec des noix) 6 à 8 pers. Sous vide		17.00	
Limousin (fondant à la châtaigne nappée de chocolat)		3.60	
Limousin (fondant à la châtaigne nappée de chocolat) 6 à 8 pers. Sous vide		16.00	
Crêpe nature		1.10	
Galetou nature		1.10	
Montant total :			€



Montant total de la commande
<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 - Jeudi : les 1^{er} et 3^{ème} jeudi du mois Eymoutiers

Vendredi : les 2^{ème} et 4^{ème} saint Yrieix la perche – Aix sur vienne 1^{er} vendredi du mois et place des bancs tous les vendredis

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

Tarifs au 1^{er} Janvier 2021

NOUVEAU
HALLES CENTRALES DE LIMOGES DU MERCREDI AU DIMANCHE