Nous contacter pour devis

Nous sommes à votre disposition pour organiser votre banquet médiéval

Exemple Menus

Disner simple

Fruits frais de saison

Premier mets
Poulaille à l'hysope

Second mets
Venaison de serf...

Flans de légumes
châtaignes...

Desserte : **T**aillis aux fruits secs
et sa crème légère

Boisson **: Hy**pocras, vins...

Services annexes

Location ou vente
Vaisselle terre cuite
Nappage
Décoration florale
Animation musicale
Location de costumes

Bon de commande

Nom :.....

Adresse de facturation : .....
.....
Adresse de livraison :.....
.....
Code postal :.....
Ville :.....
Email :.....
Téléphone /Fax :.....

►Commande à passer de préférence 2 mois avant la livraison pour des commandes > à 50 corbeilles. *Nous consulter pour corbeilles personnalisées. Tarif dégressif.*

Calculez le montant de votre commande et envoyez ce bon de commande à la Cour des Saveurs à l'adresse ci-dessous.

Calcul du montant :
Quantité corbeilles x prix TTC =

Rajouter pour toute commande inférieure à 50 corbeilles : + 30 € de frais de port TTC

Montant total : total coffrets + frais de livraison (si port) =

Date de livraison :.....

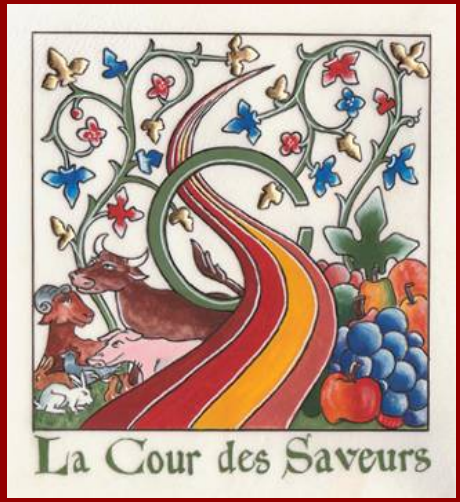
Règlements (par chèque, virement ou par CB sur internet à l'ordre de la Cour des Saveurs SARL)
50 % d'arrhes à la commande.
Encaissement après la livraison.

Pour toute information, contactez
Service clients:
Mobile: 06 03 48 79 98
Tél/Fax: 01 64 58 96 55
Mel: contact@la-cour-des-saveurs.com

63, rue du Verger – 91510 Lardy
Siren: 440 709 913
RCS Nanterre FR 60440709913

www.la-cour-des-saveurs.com

La Cour des Saveurs



" La cuisine du Moyen Age sur votre table "

Offre Corbeilles

Choisissez votre corbeille

Dégustation : 25 €

- 4 pastez 180 g au choix:
lapin aux épices, pâté d'agneau, foies volaille, chevreuil cassis, poulet à l'hysope, canard sauge
- 1 bouteille 50 cl d'hypocras rouge ou blanc

Végétarien : 15 €

- 1 Flan de châtaignes herbes 180 g
-1 dessert: taillis fruits secs 180 g
- 1 bouteille 50 cl d'hypocras rouge ou blanc

Mauresque : 19 €

- 1 pastez de veau aux épices 180 g
- 1 Agneau miel et amandes 380 g
-1 dessert: taillis fruits secs 180 g

Dîner galant : 21 €

- 1 pastez lapin aux épices 180 g
- 1 Canard aux fruits 380 g
-1 dessert: taillis fruits secs 180 g
- 1 bouteille 50 cl d'hypocras rouge ou blanc

Frugal : 18 €

- 1 pastez de Chevreuil cassis 180 g
- 1 Porc au verjus 380 g
-1 bouteille 50 cl d'hypocras rouge ou blanc

Gourmand : 37 €

- 1 pastez Chevreuil cassis 180 g
- 1 Porc au verjus 750 g
- 1 flan de Châtaignes 180 g
-1 dessert : taillis fruits secs 180 g
-1 bouteille 75 cl d'hypocras rouge ou blanc

Gourmet : 27 €

- 1 plat cuisiné bocal 750 g au choix :
Poulet aux dates et pruneaux, Canard aux fruits, Estouffade bœuf, porc au verjus
- 1 pastez 180 g au choix : lapin aux épices, chevreuil cassis, pâté d'agneau, poulet à l'hysope, canard à la sauge, foies de volaille
-1 bouteille 75 cl d'hypocras rouge ou blanc

Bombance : 33 €

- 1 plat cuisiné bocal 750 g au choix:
Gésiers de canard hypocras , Poulet aux dates et pruneaux , Canard aux fruits, Estouffade de bœuf , cerf aux châtaignes, Porc au verjus
- 1 pastez 180 g au choix : lapin aux épices, chevreuil aux cassis, poulet à l'hysope, canard à la sauge, foies de volaille raisins et épices
- 1 flan de légumes au choix : Châtaignes ou courgettes en bocal 180 g
- 1 dessert 180 g (taillis aux fruits secs)
-1 bouteille 75 cl d'hypocras rouge ou blanc

Bonne Chère : 36 €

- 1 plat cuisiné bocal 750 g au choix :
Gésiers de canard hypocras, Poulet dates et pruneaux, Canard aux fruits, Estouffade de bœuf, Cerf aux châtaignes, Agneau au miel et amandes, Porc au verjus
- 2 terrines spécifiques de 180 g au choix : St Jacques, escargots persillade, lièvre fruits rouges, chevreuil cassis, lapin aux épices
-1 bouteille d'hypocras 75 cl au choix

Cour des Saveurs : 53 €

- 2 plats cuisinés bocal 750 choix :
Gésiers de canard hypocras, canard aux fruits, Poulet dates et pruneaux, Estouffade de bœuf, Cerf aux châtaignes, Agneau miel amandes, Porc au verjus
- 2 pastez de 180 g au choix: lapin aux épices, pâté d'agneau, chevreuil cassis, poulet hysope, canard à la sauge, foies volailles raisins
-2 taillis 180 g (dessert)
-1 bouteille d'hypocras rouge ou blanc 75 cl

Ripailles : 95 €

-4 plats cuisinés bocal 750 g au choix :
Gésiers de canard hypocras, Poulet dates et pruneaux, Canard aux fruits, Estouffade de bœuf, Cerf châtaignes, braisé porc verjus
- 5 pastez 180 g au choix: lapin aux épices, pâté d'agneau, chevreuil aux cassis, poulet hysope, canard à la sauge, foies volailles raisins
- 4 taillis 180 g (dessert)
-2 bouteilles 75 cl au choix : hypocras rouge ou blanc