



BON DE COMMANDE LPC**

Menu du 2 au 29 MARS 2026

Client:
Adresse livraison :
Tél portable :
Entité Facturation:

Date livraison:
Heure souhaitée:
Liaison Chaude: OUI* ☐ NON ☐
Eau 0,5l ☐
Pain ☐
Couvert ☐

Si box individuelle froide Prénom :

Les Entrées :	Quantités
Salade de Crudités du marché	
Cake Poireaux, Chorizo et Oignons	
Salade d'Endive, Cramberrie et Pomme	
Velouté de Lentilles Corail et Carottes aux Curry	
Tarte au Fromage	
Assiette de Charcuterie	
Les Plats Principaux :	Quantités
Rôti de Porc Echine à la Sarriette, Purée de Pois Cassé et Carottes Paprika	
Axoa de Veau aux Légumes Racine et Riz Pilaf	
Emincé de Poulet sauce poulette, Risotto aux Vin rouge et Légumes de Saison	
Crumble à la Noix, Poisson Blanc, Poireaux et Courge	
Tagine de Légumes d'Hiver et Boulgour	
Mac and Cheese Coppa, l'Oignons et Cheddar vieux	
Poké Lentilles vertes // Œuf // Tomate confite // pois chiche grillés // Brocoli // Orange	
Les Desserts :	Quantités
Cheese Cake Ananas Roti et Baie de Timur	
0	
Pomme Caramélisé, Crumble à la Noisette et Crèmeux Chocolat Blanc	
Gateau Fruits confits et Mandarine	
Brownie	
Fromage de Pays	
Fromage Blanc	
Compote Pomme Kiwi gingembre	

Signature Client :

* **ATTENTION** LIAISON CHAUDE 2€ ht SUPP PAR PERSONNE

** Toutes les commandes doivent être passées 48 heures à l'avance (ex: livraison pour le lundi commande, le jeudi avant 12h)

Pour les commandes de plus de 50 pers délais de 72 heures avant (contacter au 06-20-62-66-33 pour disponibilité)

1 € ht / pers de frais de livraison sera appliqué en dessous de 10 pers

SARL Les P'tites Casseroles, 75 bis Boulevard du Cami Salié 64000 Pau, au Capital de 500€ - SIRET 812 677 375 000 22 - N° TVA Intra : FR 90 812677375 --Téléphone : 06-20-62-66-33 - Mail:contact@lpc-traiteur.fr