

Composition  
pour 6 à 8 personnes



*Une parenthèse festive pour vos collaborateurs ou vos clients,  
afin que cette fin d'année soit synonyme de convivialité et  
gourmandise.*

### L'instant **PRESTIGE** :

- un saumon fumé Ecosse tranché **Moulin du Couvent** de 500 g, soit 8 tranches environ
- une terrine de foie gras **Maison** 350 g *foie gras français*
- une bouteille de Vouvray moelleux 75cl **Vigneau Chevreau** « *Château Gaillard* » 2018
- une boîte de gourmandises « croque noisettes » 100 g **Nicolas LEGER**

**Coût unitaire : 90 € TTC** (TVA 10% et 20% comprises)  
Soit 80,60 € HT

### L'instant **GOURMET** :

- une terrine de foie gras **Maison** 350 g *foie gras français*
- une bouteille de Vouvray moelleux 75cl **Vigneau Chevreau** « *Château Gaillard* » 2018
- une boîte de gourmandises « croque noisettes » 100 g **Nicolas LEGER**

**Coût unitaire : 60 € TTC** (TVA 10% et 20% comprises)  
Soit 53,32 € HT



### L'instant **SAUMON** :

- un saumon fumé Ecosse tranché **Moulin du Couvent** de 1kg, soit 16 tranches environ

**Coût unitaire : 60 € TTC** (TVA 10% comprise)  
Soit 54,54 € HT

**Renseignements et réservation au 02 47 85 20 30**  
Nos coffrets sont composés de produits frais (saumon et foie gras).

Marché de Gros Rochempinard  
Avenue Vatel  
37000 Tours

Tél. 02.47.85.20.30 - Fax 02.47.67.11.82

Email [contact@chevaliertraiteur.fr](mailto:contact@chevaliertraiteur.fr)

SIRET : 49361545400029 - N° TVA INTRA : FR 45 49 36 15 454