



CAJA "LAFAYETTE"

PARA 2 PERSONAS, INCLUYE ESTA SEMANA:

UN POQUITO DE NUESTRA MANTEQUILLA "LAFAYETTE"

Espárrago blanco con crema de apio
nabo y crujiente

Foie gras

Carrilleras ibéricas y patata

Salmón con zanahoria vichy

Piña asada con crema inglesa y crumble
Brownie, salsa caramelo y crumble negro

LA CAJA INCLUYE DE REGALO:

BOTELLA DE VINO: BLANC, ROUGE O ROSÉ
+ ENVÍO GRATIS SI LO PIDES CON UN DÍA DE ANTELACIÓN

49€

Y RECUERDA QUE AL ESTAR AL VACÍO, TIENES TODA UNA SEMANA PARA CONSUMIRLO

1



Pide por
whatsapp
620 826 479

2



Deja nombre
y dirección
de envío

3



Recibe nuestra llamada
de confirmación de entrega y
cobro de su pedido por tarjeta
o por transferencia

ELIJA SU REGALO CON LA CAJA LAFAYETTE



Vin de France "La Tournée" blanc
Vin de France "La Tournée" rosé
Vin de France "La Tournée" rouge

(Consultar disponibilidad)

SI LO PIDES CON UN DÍA DE ANTELACIÓN TE LO LLEVAMOS GRATIS
(PEDIDO MÍNIMO 35€)

¿Quieres una caja personalizada?

CARTA DE PLATOS "AL VACÍO"

Mantequilla Lafayette	2€
Calabaza asada con crema fresca de hierbas	4€
Vichyssoise con crutons y aceite de hierbas	6€
Crema de pimientos asados con crujiente de beicon y aceite de oliva	6€
Espárrago blanco con crema de apio nabo y crujiente	6€
Zanahoria vichy con crema fresca de perejil	6€
Balotine de foie y rilette de pato	10€
Ensalada tibia de verduras con vinagreta	6€
Salmón marinado	12€
Pechuga de pollo a las finas hierbas con yogurt y cítricos	12€
Carrilleras bourguignon	12€
Mini patatas confitadas al horno con hierbas provenzales	6€
Queso comté (24 meses)	4€
Compota de manzana con crumble cítrico y caramelo	5€
Brownie, salsa caramelo y crumble negro	5€
Piña asada con crema inglesa y crumble	5€
Brownie ligero de chocolate, salsa inglesa	5€

NUESTROS VINOS & CHAMPAGNES

	Vin de France "La Tournée" • (blanc, rosé, rouge)	10€
BLANCO	Domaine Romy • 2018 • Bourgogne	18€
TINTO	Château Le Clos du Notaire • 2015 • Bordeaux	18€
TINTO	Château du Courlat • 2008 • Lussac Saint-Emilion	24€
CHAMPAGNE	Champagne Bonnaire	35€

El concepto de comida para mandar a domicilio que está desarrollando y elaborando la **Brasserie Lafayette** va un paso más allá. El cliente da el último toque de cocción al alimento para obtener un producto fresco y a la temperatura adecuada.

Son elaboraciones que están cocinadas y seguidamente **envasadas al vacío**, respetando en todo momento los niveles de temperatura para que no se produzcan ningún tipo de contaminación.

El producto que se puede consumir el mismo día, se puede reservar en la nevera con una semana de caducidad o por otra parte el alimento se podría congelar.

Un nuevo formato fácil de manejar y que permite al cliente controlar los tiempos. Siempre acompañado de **pequeñas instrucciones**. La terminación de cada plato puede llevar como máximo unos 10 minutos, lo que da en cierto modo la sensación de que se está cocinando.

Durante el estudio de este concepto de diferentes fases se descubre que todas las recetas tradicionales, cocinadas, envasadas y congeladas nunca perderían su calidad y frescor a la hora de regenerarse, (pasta, verduras, carne e incluso pescado) de tal manera que el cliente obtendrá un **producto de primer nivel**.

GASTOS DE ENVÍO PARA PEDIDOS REALIZADOS EN EL MISMO DÍA A CUENTA DEL CLIENTE

Brasserie
LAFAYETTE
M A D R I D

Calle Recaredo, 2,
T. 912 60 69 12
brasserielafrayette.es

