



CAJA “LAFAYETTE”

PARA 2 PERSONAS, INCLUYE ESTA SEMANA:

UN POQUITO DE NUESTRA MANTEQUILLA “LAFAYETTE”

Balotine de foie y rillette de pato

Puerros confitados con salsa

Salmón marinado

Ensalada tibia de verduras con vinagreta

Pechuga de pollo a las finas hierbas con yogurt y cítricos

Mini patatas confitadas al horno con hierbas provenzal

Compota de manzana con crumble cítrico y caramelo

Brownie ligero de chocolate, salsa inglesa

”

PROMOCIÓN INICIAL

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

NUESTRA CARTA

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 bacon y aceite de oliva	6€
Puerros confitados con salsa	6€
Balotine de foie y rillette de pato	10€
Salmón marinado	12€
Roast-beef con encurtidos y salsa suave de jengibre	12€
Pechuga de pollo a las finas hierbas con yogurt y cítricos	12€
Carrilleras bourguignon	10€
Queso comté (24 meses)	4€
Compota de manzana con crumble cítrico y caramelo	5€
Brownie ligero de chocolate, salsa inglesa	5€

NUESTROS VINOS & CHAMPAGNES

DE REGALO	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 la recetas tradicionales, cocinadas, envasadas y congeladas nunca perdían 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**.

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)

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

Brasserie
LAFAYETTE
MADRID

Calle Recaredo, 2,

T. 912 60 69 12

brasserielafrayette.es