



CAJA “LAFAYETTE”

PARA 2 PERSONAS, INCLUYE ESTA SEMANA:

UN POQUITO DE NUESTRA MANTEQUILLA “LAFAYETTE”

Ensalada de ave y zanahoria con vinagreta suave de anchoa

Gazpacho de tomate y fresas con tomatitos cherry

Laminado de salmón curado con salsa fresca de ceviche

Grisón de ciervo con encurtidos

Bizcocho de chocolate, crumble choco y chocolate blanco

Manzana fresca, crumble con caramelo de cardamomo

LA CAJA INCLUYE:

DESCUENTO DE 5€ EN EL VINO QUE ESCOJAS

+ 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



NUESTROS VINOS & CHAMPAGNES

BLANCO	Vin de France "La Tournée" • (blanc, rosé, rouge)	10€
TINTO	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€

SI LO PIDES CON UN DÍA DE ANTELACIÓN TE LO LLEVAMOS GRATIS
(PEDIDO MÍNIMO 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 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**.

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