

Nos modèles de supports physiques dédiés aux restaurateurs

Stickers QR code avis

Modèle 1 :



Modèle 2 :

**Dites-nous ce que
vous avez pensé de
votre repas !**



Scannez ce QR code

Stickers QR code menu

Modèle 1 :



Modèle 2 :



Menu papier format A4

Modèle 1 :

Les salades

CÉSAR

Poulet pané, copeaux de parmesan, tomates séchées, œuf, citron, vinaigrette César

Entrée : 14.50 €

Plat : 21 €

VOSGIENNE

Pommes de terre en persillade, œuf dur, lard de la ferme, tuile de pain, vinaigrette aux herbes

Entrée : 14.50 €

Plat : 21 €

ITALIENNE

Jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, tomates confites, pignons de pin, pesto verde

Entrée : 14.90 €

Plat : 22.50 €

Modèle 2 :



BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.50 €
Double expresso	4.50 €
Café allongé	3.50 €
Cappuccino	5.00 €
Décaféiné	3.00 €
Chocolat chaud	4.50 €
Thé et infusion	4.00 €
Irish coffee	10.00 €

BOISSONS FROIDES

Eaux		
Plate ou gazeuse	75CL	4.00 €
	100CL	6.00 €
Softs		
Coca cola	33CL	5.00 €
Schweppes	25CL	5.00 €
Orangina	25CL	5.00 €
Jus de fruit BIO (pomme, poire, myrtille, orange, tomate)	33CL	7.00 €

Modèle 3 :



OU

Menu set de table format A3

Modèle 1 :

MENU

RESTAURANT

D'LICES

DU MARDI AU DIMANCHE
DE 11 H À 15 H ET DE 19 H À 22 H

BOISSONS

Soda	33 cl	4 €
Coca cola, Sprite, Fanta		
Jus de fruits	33 cl	5 €
Orange, Pomme, Ananas		
Eau minérale	75 cl	4 €
	100 cl	6 €
Flac-no gousses		
Bière artisanale	33 cl	5 €
Blonde ou Ambrée		

PLATS

Filet de bœuf Angus	30 €
Filet 200g, jus aux gressins fraîches, purée et légumes de saison, frites maison	
Entrecôte de bœuf Angus	30 €
Entrecôte 300g, beurre maître d'hôtel, légumes de saison, frites maison	
Carré de veau	28 €
Carré de veau cuit en basse température, ail, romarin, petit pois en deux façons	
Cabillaud	27 €
Cabillaud rôti sur peau, espuma à la feta, fenouil glacé à la réglisse	
Rouget	23 €
Filet de rouget, raviolis, au caviar d'aubergines, jus crémeux au sel fumé	
Menu enfant	
Cordon bleu	23 €
Cordon bleu de volaille, frites et légumes au choix	

DESSERTS

Fraise Melba	9 €
Bavaroise vanille à la fraise, glace vanille glacage chocolat blanc, fraises fraîches	
Dame blanche	7 €
3 boules vanilles, coulis chocolat, chantilly	
Crème brûlée	8 €
Traditionnelle à la vanille Bourbon en gousse	
Citron rhubarbe	9 €
Tartelète citron, rhubarbe confite, sorbet citron, crumble maison	
Gourmand et sa boisson chaude	9 €
Assortiment de quatre gourmandises	

Modèle 2 :

MENU

RESTAURANT

D'LICES

DU MARDI AU DIMANCHE
DE 11 H À 15 H ET DE 19 H À 22 H

BOISSONS

Soda	33 cl	4 €
Coca cola, Sprite, Fanta		
Jus de fruits	33 cl	5 €
Orange, Pomme, Ananas		
Eau minérale	75 cl	4 €
	100 cl	6 €
Flac-no gousses		
Bière artisanale	33 cl	5 €
Blonde ou Ambrée		

PLATS

Filet de bœuf Angus	30 €
Filet 200g, jus aux gressins fraîches, purée et légumes de saison, frites maison	
Entrecôte de bœuf Angus	30 €
Entrecôte 300g, beurre maître d'hôtel, légumes de saison, frites maison	
Carré de veau	28 €
Carré de veau cuit en basse température, ail, romarin, petit pois en deux façons	
Cabillaud	27 €
Cabillaud rôti sur peau, espuma à la feta, fenouil glacé à la réglisse	
Rouget	23 €
Filet de rouget, raviolis, au caviar d'aubergines, jus crémeux au sel fumé	
Menu enfant	
Cordon bleu	23 €
Cordon bleu de volaille, frites et légumes au choix	

DESSERTS

Fraise Melba	9 €
Bavaroise vanille à la fraise, glace vanille glacage chocolat blanc, fraises fraîches	
Dame blanche	7 €
3 boules vanilles, coulis chocolat, chantilly	
Crème brûlée	8 €
Traditionnelle à la vanille Bourbon en gousse	
Citron rhubarbe	9 €
Tartelète citron, rhubarbe confite, sorbet citron, crumble maison	
Gourmand et sa boisson chaude	9 €
Assortiment de quatre gourmandises	

Modèle 3 :

MENU DE LA SEMAINE

DU MARDI 23/07/2024 AU VENDREDI 26/07/2024
UNIQUEMENT LES MIDIS

Mardi

Gaspacho tomate-poivron
Sauté de veau à la provençale
Ananas rôti, glace passion

Mercredi

Salade de riz à l'italienne
Paupiette de volaille, mousseline
Choux à la crème

Jeudi

Pêche rôtie en mozzarella
Pastilla de bœuf au vin rouge, spaetzles maison
Tarte aux poires

Vendredi

Bagel façon bagna
Tagliatelles au saumon et aux épinards
Trilogie gourmande

PLAT : 12.50 €
ENTRÉE | PLAT OU PLAT | DESSERT : 18.50 €
ENTRÉE | PLAT | DESSERT : 20.50 €

WWW.D'LICES.FR



Carte de fidélité

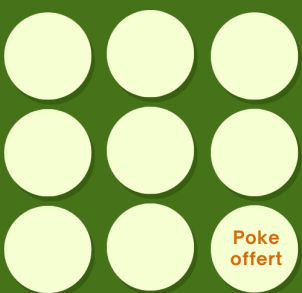

Modèle 1 :



Modèle 2 :

 <p>POK'ET BOWL</p> <p>@pok'etbowl f Pok'et Bowl</p>	<p>POK'ET BOWL</p> <p>pok'etbowl.fr</p> <p>contact@pok'etbowl.fr</p> <p>12 rue du Stade 63 000 Clermont-Ferrand</p> <p>04 00 00 00 00</p> <p>Du lundi au samedi de 11 h à 19 h</p>	<p>CARTE DE FIDÉLITÉ</p> <p>Un poke bowl est offert au bout de 10 tampons</p>
		

Modèle 3 :

<p>CARTE DE FIDÉLITÉ</p>	<p>POK'ET BOWL</p>
 <p>Poke offert</p>	 <p>Du lundi au samedi de 11 h à 19 h</p> <p>12 rue du Stade 63 000 Clermont-Ferrand</p> <p>04 00 00 00 00</p>
<p>pok'et-bowl.fr</p>	<p>f Pok'et Bowl @pok'etbowl</p>