



MENU DE NOËL

2021



Commandes pour le 24 & 25 décembre avant le 21
décembre à 12h

Fermeture du 26.12.21 au 03.01.22

Commandez au : 04.50.94.21.41

ou par mail : traiteurdesgourmets@gmail.com





Notre Plateau de Fruits de Mer

Le Plateau à 85€ pour 2 personnes

18 Huîtres Fines de Cancales N°3
6 Langoustines
6 Grosses Crevettes BIO de Madagascar
50g Crevettes Grises
200g Bulots
150g Bigorneaux

Citron BIO, Vinaigre d'Échalottes,
Mayonnaise Maison à la Moutarde Ancienne

En compléments

TOURTEAU (env. 500g) ... 25€

Retrait du plateau prêt à déguster entre 10h30 et 11h30 le midi et 17h30 et 18h30 le soir (à ces horaires les huîtres sont ouvertes).

En dehors de ces heures les huîtres sont à ouvrir par vos soins.



Nos Foie Gras Maison

Terrine de Foie Gras de Canard Extra du Sud-Ouest Maison

Terrine Nature 140€ le Kg

Terrine aux Figues 140€ le kg



Nos Apéritifs

Plateau apéritif 13€ par personne

(Min 4 personnes)

Jambon Serrano

Coppa

Jambon à la Truffe

Terrine de Lapin

Gravlax de Saumon à l'Aneth

Verrine d'Écrevisses aux Légumes

Blinis au Saumon Fumé, Raifort

Wrap Magret

Crème Brûlée de Potiron au Foie Gras

Plateau Végé 11€ par personne

(Min 4 personnes)

Crème Brûlée de Potiron

Cake aux Olives

Wraps Légumes

Wraps Chèvre, Noix, Roquette

Caviar d'Aubergine, Gressins

Taboulé de Boulgour aux Fruits

Séchés

Houmous

Tapenade d'Olives Noires

Cocktail Dinatoire 26€ par personne

(Min 4 personnes)

Mini Burger au Foie Gras

Mini Wrap Saumon Fumé Mascarpone

Mini Wrap Légumes Croquants

Bruschetta mozzarella à la truffe

Bruschetta chèvre noix

Assortiment de Charcuteries

Coppa, Jambon à la Truffe, Jambon Serrano, Terrine de Lapin au Serpolet

Mini Verrines

Saint Jacques et Balsamique

Crème Brûlée de Potiron au Foie Gras

Tartare de Gambas et Mangue au Piment d'Espelette

Taboulé de Boulgour aux Fruits séchés

Tajine à Partager

Chapon Fermier aux Légumes, Abricots séchés, Amandes

ou

Crevettes, Lait de Coco, Curry, Citronnelle, Légumes

Les Affinés

Abondance, Tome de Chèvre, Tome du Gavot



Nos Menus

Menu Végé à 21€ par personne

Terrine de Potiron aux Légumes

Tourte Céleri, Noix et Reblochon
Crème à l'Ail des Ours
(Chaud)

Menu à 21€ par personne

Terrine de Saumon Fumé,
Tartine de Raifort aux Légumes Croquants
Ou
Bouchée Forestière
(chaud)

Dinde rôtie aux Marrons
(Découpée avec os)
Ou
Gratin de fruits de mer au Safran

Menu à 26€ par personne

Pâté Croûte d'Oie
Rosace de Magret Fumé au Foie Gras
Ou
Tourte aux 2 Saumons,
Ricotta, Épinards,
Crème au Riesling
(Chaud)

Pièce de Veau confite à l'Orange
Ou
Pavé de Sandre aux Ecrevisses

Menu à 33€ par personne

Terrine de Foie Gras de Canard du Sud-
Ouest au Poivre de Sichuan,
Crumble de Foie Gras au Pain d'Épices,
Chutney aux Oignons et Noisettes
Torréfiées
Ou
Saumon Fumé Tranché Main,
Gravlax à l'Aneth,
Tartare de Saumon aux Œufs de Saumon
et Citron Confit,
Crème Citronnée et Blinis

Filet de Chapon Fermier au Vin Jaune
Ou
Saint Jacques et Gambas aux Agrumes

2 GARNITURES AU CHOIX inclus pour tous les menus ci-dessus

Légumes Confits au Lait de Coco et Citronnelle

Poêlée de Légumes à l'Huile d'Olives

Lingot de Polenta à l'Abondance

Gratin Dauphinois aux Cèpes

Arancini de Riz

