



Les gourmandi'
TRAITEUR

Carte des fêtes
2025/2026

Produits frais et fait maison

Formules Apéritif:

- Tarifs :
- 5 pièces: 7€90/pers
 - 8 pièces: 11€90/pers
 - 12 pièces: 15€90/pers
 - 16 pièces: 19€90/pers

Le froid:

- Verrine Potiron, bacon et thym
- Mini burger foie gras et compotée d'oignon
- Saumon mariné perle de yuzu
- Wrap à la truite fumée ,crème de pesto
- Macaron de saumon fumé , fromage frais
- Pain suédois ,crevette ail et avocat
- Chou à la mousse de foie gras
- Demi oeuf mimosa aux lard Colonnata
- Rillettes de canard sur pain d'épices et groseille
- Tartelette Saint Marcellin et noix
- Navette jambon ,chèvre miel
- Blinis saumon fumé

Le chaud:

- Crème brûlée au foie gras
- Cuillère de crème de châtaigne et magret de canard
- Cannelé chorizo comté
- Brochette de pétoncle curry lait de coco

Nos planches apéritive :

- Charcuterie et fromage de nos regions: 120€ /10 pers
- Saumon fumé, foie gras et jambon de magret: 180€ /10 pers
- Huîtres, moules, crevettes , pinces de crabe, bulot: 200€ / 10 pers

Côté terre :

- Terrine de foie gras IGP: 130€/kg
- Terrine de foie gras IGP à la brisure de truffe : 220€ /kg
- Foie gras IGP mi-cuits : 99€/kg
- Magret de canard fumé: 60€/kg
- Magret de canard fumé farci au foie gras: 99€/kg

Côté mer :

- Saumon label rouge fumé maison : 95€/kg
- Saumon Ecosse fumé maison : 75€/kg

La carte :

Entrées Froides

Parfait à la crevette marinée asperge fromage frais	8€90/part
Darne de saumon Ecosse aïoli et jeunes pousses	8€90/part
Carpaccio de saumon fumé gravlax oeuf de lump	11€90/part
Panna cotta bisque de homard et truite fumée maison	13€90/part
Terrine de foie gras chutney oignon toast châtaigne	14€90/part
Demi-queue de langouste mayonnaise	18€90 /part

Entrées Chaudes

Crème brûlée aux foie gras	7€90/part
Bûchette de volaille chorizo crème de foie gras	8€90 /part
Escargots de Bourgogne /12	9€90/part
Cuisse de grenouille persillade	10€90/ douzaine
Cassiolette de Saint Jacques	10€90/part
Palet de butternut foie gras poêlé oignon rouge	15€90/part

Desserts

Bûche de Noël	4€20 la pièce
• Caramel kinder bueno	
• Fruits rouges spéculos	
• Chocolats vanille mascarpone	
• Mangue coco noisette caramélisée	
Tiramisu de Noël	3€90/part
Mignardises /5	5€50/part

Nos viandes

Suprême de poulet label rouge	9€90/part
Paleron de porc confit 24h	9€90/part
Civet de cerf	10€90/part
Paleron de veau confit 24h jus au foie gras	12€90/part
Tournedos de magret canard façon Rossini	16€90/part

Nos poisson

Dos d'églefin échalote vin blanc citron	8€90/part
Filet de bar miel et ail des ours	11€90/part
Lotte à l'armoricaine	12€90/part
Brochette de St Jacques , cèpes et foie gras	15€90/part

Accompagnements

Gratin dauphinois	3€40/part
Poêlée de légumes hivernale	3€40/part
Gratin dauphinois aux cèpes	3€90/part
Pressé de pomme de terre	3€90/part
Flan de légumes au safran	4€20/part
Risotto aux morilles	5€50/part
Pommes dauphines	19€90/kg

Menu bambin 10€50

Aiguillettes de poulet mascarpone , pommes dauphines
Tiramisu de Noël

Menu 21€90

Entrée

Bûchette de volaille chorizo courgette et crème de foie gras

*** Ou ***

Parfait à la crevette marinée, asperge et fromage frais

Plat

Paleron de porc confit 24h et son jus corsé

*** Ou ***

Dos d'églefin échalote vin blanc citronné

Accompagnements

Gratin dauphinois et poêlée de légumes hivernale

Dessert

Tiramisu de Noël

Fruits rouges et neige de chocolat blanc

Menu 26€90

Entrée

Velouté de butternut marrons grillés ,copeaux de foie gras et lard Colonnata

*** Ou ***

Carpaccio de saumon gravelax aux poivre de Sichuan oeuf de lump et aneth

Plat

Suprême de pintade aux jus de cèpes

*** Ou ***

Filet de bar au miel et ail des ours

Accompagnements

Poêlée forestière et pressé de pomme de terre

Dessert

Bûche au choix

Menu 38€

Entrée

Trilogie de foie gras

Foie gras mi-cuits pané au pain d'épices , foie gras terrine , crème brûlée

Ou

Panna cotta à la bisque de homard et gelée agrumes , truite fumée herbes fraîches

Plat

Tournedos de magret de canard rosini

Ou

Dos de cabillaud sauce vierge

Accompagnements

flan de légumes au safran, risotto aux morilles

Fromages

Fromage blanc fermier GAEC la Bruyassière

Dessert

Bûche au choix

Ou

Assortiment de mignardises

Téléphone :

06/76/99/56/67
06/33/88/00/80

Email :

lesgourmandiztraiteur@outlook.fr

Adresse :

38 rue Victor Hugo
42400 Saint Chamond