Entrées Froides

Donuts de la mer avocats échalote ..... 7€/pers
Donuts au jambon magret de canard ..... 7€/pers
Trilogie de foie gras rhubarbe ..... 9€/pers
Opéra de bar ..... 9€/pers
Demi-queue de langouste ..... 18€/pers
Foie gras mi cuit ..... 70€kg
Foie gras terrine ..... 99€kg
Saumon fumé ..... 55€kg

Entrées Chaudes

Escargot persillade gaufre de pomme de terre ..... 7€/pers
Coquilles St-Jacques ..... 5€50 /pers
Tarte tatin pomme gingembre foie gras ..... 7€50/pers
Crème brûlée de foie gras ..... 9€/pers
Trilogie de cromesquis de Noël ..... 10€/pers
Cassolette de St-Jacques butternut ..... 10€/pers

Viandes

Suprême de poulet basse température ..... 8€/pers
Pintade farcie aux cèpes sauce foie gras ..... 9€50/pers
Tournedos de veau aux marrons grillés ..... 9€50/pers
Civet de cerf ..... 9€50/pers
Suprême de chapon fermier ..... 10€90/pers

Poissons

Pavé de saumon sauce champagne ..... 6€50/pers
Julienne pain d'épices ..... 7€/pers
Médaillon de lotte à l'armoricaine ..... 9€50/pers
Filet de bar patate douce coco ..... 9€50/pers
Noix de St-Jacques au martini ..... 10€90/pers

Accompagnements

Risotto aux champignons parmesan ..... 3€50
Gratin dauphinois ..... 3€
Gratin aux cèpes ..... 3€90
Gratin d'hiver ..... 3€90
Marrons grillés ..... 4€20
Mousse cèleri poire ..... 2€90
Purée de panais au romarin ..... 3€50
Mousse butternut ..... 3€50
Pommes dauphines ..... 19€kg
Gnocchi de potimarron ..... 4€20

Desserts

Bûche pâtissière ..... 3€50 la pièce
- Chocolat au lait et marron grillé
- Chocolat noir menthe et agrume
- Fruits rouges pistache
- Vanille bourbon et crémeux mangue

Boule noël vanille pistache framboise ..... 4€50
Tiramisu nutella fruits rouges ..... 3€50
Mignardises ..... 4€50

Apéritif

10 pièces / pers ..... 8€/pers

- mini burger newyorkais
- velouté butternut et marrons
- navette de saison
- blinis saumon fumé
- terrine foie gras pain brioché
- brochette gambas tomates
- guacamole magret pain grillé
- fondu de poireau pétoncle
- panna cotta foie gras
- gaspacho d'hiver
- wrap de saison
- croustade césar

Les gourmandi'z Traiteur

38, rue Victor Hugo - 42400 Saint Chamond
lesgourmandiztraiteur@outlook.fr
06.76.99.56.67 - 06.33.88.00.80

Les gourmandi'z TRAITEUR

Menu de Noël

Boutique traiteur & organisation tous types d'événements

GOURMANDIZ traiteur menu noel 2020.indd 2-3 23/11/2020 09:11

Menu 20 €

ENTRÉE

Escargot à la persillade et sa gaufre de pomme de terre

ou

Carpaccio de saumon fumé maison guacamole provençale et crème échalote citron

PLAT

Dos de julienne au pain d'épices sauce groseille

ou

Suprême de poulet cuisson basse température

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois et poêlée de légumes

DESSERT

Duo de moelleux chocolat marron

Menu 25 €

ENTRÉE

Terrine de foie gras et son chutney rhubarbe,
jeune pousse au vinaigre de framboise et jambon de magret

ou

Opéra de bar mousseline aux petits légumes et sa rouille,
salade d'épinard à l'huile de noix

PLAT

Filet de cabillaud mariné en croûte d'herbe

ou

Pintade farcie aux cèpes sauce foie gras

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin d'hiver, mousse de cèleri à la poire

DESSERT

Bûche au choix

Menu 35 €

ENTRÉE

Trilogie autour du foie gras
Crème brulée, terrine de foie gras, tatin pomme gingembre foie gras

ou

Cassolette de St-Jacques au velouté de butternut,
fondu de poireaux et chips de jambon de parme

PLAT

Médaillon de lotte à l'armoricaine

ou

Tournedos de veau aux marrons

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de panais au beurre de romarin,
gnocchis de potimarron, marrons grillés

FROMAGES

Fromages affinés

ou

Fromage blanc fermier GAEC la bruyassière

DESSERT

Bûche au choix

ou

Assortiments de mignardises

ou

Boule de noël vanille pistache framboise

GOURMANDIZ traiteur menu noel 2020.indd 4-5 26/11/2020 09:41