

## Entrées Froides

Cheesecake salé avocat saumon fumé .....	8€90/pers
Dôme de saumon, bavaroise de légumes.....	8€/pers
Brochette de gambas pickles aïoli .....	10€50/pers
Carpaccio de St-Jacques .....	11€90/pers
Demi-queue de langouste .....	18€90/pers
Tataki de thon rouge sésame .....	13€50/pers
Magret de canard fumé .....	55€ kg
Foie gras terrine .....	119€90 kg
Saumon fumé .....	65€ kg

## Entrées Chaudes

Escargots persillés, gaufre de pomme de terre .....	8€/pers
Crème brûlée au foie gras .....	8€50/pers
Velouté de butternut marrons champignons .....	8€50/pers
Cuisses de grenouilles persillées .....	9€90/pers
Cassolette de homard grillé .....	12€90/pers
Boudin blanc aux morilles .....	8€90/pers

## Viandes

Suprême de poulet basse température .....	8€90/pers
Filet de pintade sauce aux cèpes .....	9€50/pers
Tournedos de filet de veau aux cèpes .....	11€90/pers
Civet de cerf .....	10€90/pers
Filet de bœuf sauce à la truffe.....	15€90/pers

## Poissons

Pavé de saumon sauce champagne .....	8€50/pers
Pavé de merlu sauce agrumes.....	8€50/pers
Dos de cabillaud armoricaine.....	11€50/pers
Noix de St-Jacques verveine citronnée .....	11€90/pers
Lotte à l'armoricaine .....	12€90/pers

## Accompagnements

Gratin dauphinois .....	3€/pers
Gratin dauphinois aux cèpes .....	3€90/pers
Flan petits pois lard fumé .....	3€50/pers
Marrons grillés .....	4€50/pers
Pommes de terre vendangeur.....	4€50/pers
Purée de panais au romarin .....	3€50/pers
Muffin courgette emmental .....	3€/pers
Pommes dauphines.....	19€90 kg
Écrasé de pommes de terre et truffe.....	4€90/pers

## Desserts

Bûche pâtissière.....3€90 la pièce

- Chocolat au lait et pistache
- Citron meringué yuzu
- Mangue passion coco
- Vanille bourbon et fruits rouges

Chapeaux du Père Noël fruits rouges..... 4€90/pers

Moelleux chocolat..... 3€90/pers

Mignardises ..... 4€90/pers |

## Apéritif

10 pièces par personne ..... 9€/pers |

- Mini burger magret de canard
- Tomate d'amour sésame
- Velouté butternut et marrons
- Tartare de St-Jacques
- Tartelette de Noël
- Mousse parmesan noisette
- Blinis saumon fumé
- Pain d'épices, figue magret
- Terrine foie gras pain brioché
- Brochette olives gambas



Les gourmandi'  
TRAITEUR



Menu de

Noël  
2022



Boutique traiteur & organisation tous types d'évènements

Les gourmandi'Z Traiteur

38, rue Victor Hugo - 42400 Saint Chamond

lesgourmandiztraiteur@outlook.fr

06 76 99 56 67 | 06 33 88 00 80



## Menu 24,90 €

### ENTRÉE

Cheesecake salé avocat saumon fumé maison et son crumble

*ou*

Velouté de butternut aux marrons et champignons braisés

### PLAT

Pavé de merlu sauce agrumes

*ou*

Filet mignon de porc basse température forestier

### ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois et fagot de haricots au lard fumé

### DESSERT

Moelleux au chocolat et sa crème vanille mascarpone et fruits rouges

## Menu 30 €

### ENTRÉE

Brochette de gambas grillées, pickles de légumes et son aioli aux herbes fraîches

*ou*

Pâté en croûte aux trompettes de la mort, foie gras ris de veau, compotée d'oignons et son mesclun

### PLAT

Dos de cabillaud sauce armoricaine

*ou*

Effiloché de veau confit 24h et son jus corsé

### ACCOMPAGNEMENTS

Flan de petits pois au lard fumé et ses pommes dauphines maison

### DESSERT

Bûche au choix

## Menu 38 €

### ENTRÉE

Terrine de foie gras, gelée de champagne et son jambon de magret de canard fumé maison

*ou*

Tataki de thon rouge au sésame, vinaigre de mangue et son guacamole provençal

### PLAT

Tournedos de filet de veau braisé au jus de cèpes

*ou*

St-Jacques snackées sauce verveine citronnée

### ACCOMPAGNEMENTS

Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, poêlée de cèpes et son tian de légumes grillés

### FROMAGES

Fromages affinés

*ou*

Fromage blanc fermier du GAEC la Bruyassière

### DESSERT

Bûche au choix

*ou*

Assortiment de mignardises

*ou*

Chapeau du Père Noël pistache fruits rouges