

# MENU DE FÊTES

## Nos Menus à composer :

Menu : « L'Étincelle » Entrée-Plat-Dessert : 29-€  
Menu : « Réveillon » 5 Pièces cocktail-Entrée-Plat-Dessert 34€  
Menu : « L'étoilé » 5 Pièces cocktail-Entrée-Plat-Fromage-dessert 37€  
Menu Enfant : 9€

-Saumon fumé crème citronnée ou terrine de canard confit d'oignons  
-Aiguillettes de volaille à la crème et son gratin de pomme de terre aux amandes  
-Coeur coulant chocolat et son coulis caramel beurre salée

### • Entrées 10-€

- Saint-Jacques snackées au chorizo ibérique ,  
crème de butternut au piment d'Espelette
- Fingers sablé noisette fleur de sel , foie gras mi cuit  
et son chutney poire
- Mi-cuit de gravelax au paprika fumé , tagliatelles de butternut  
au citron confit et chantilly d'herbes fraîches

### • Plats 12-€

- -Bonbon croustillant de confit de chevreuil au foie gras  
et son jus de cuisson Rossini
- -Suprême de volaille de Loué et sa farce fine au cognac,  
jus corsé aux trompettes de la mort
- -Bar vapeur et sa farce fine aux écrevisses ,  
bisque crémée au champagne

### • Garnitures 4,90-€

### • (accompagnée d'un clafoutis de butternut aux cèpes )

- -Arancini au parmesan et aux morilles
- -Lingot de pomme de terre à l'huile d'olives et éclats de truffes

### • Fromages 4,50-€

- Le plateau gourmand de Fromages affinés au lait cru et son chutney
  - L'éclair au Ste-Maure de Touraine et aux figues
  - Croustillant de Saint-Marcelin au miel et au pain d'épices

### • Desserts : Fingers bûches: 5-€

- Exotique: Vanille bourbon ,Noix de coco , insert mangue passion , feuillantine chocolat blanc
  - Poire d'amour: Chocolat ,Noix de pécan , insert poires , Génoise chocolat
- Mont-blanc : Châtaignes , Noisettes caramélisées , insert cassis ,dacquoise amande

### • Notre sélection maison a la coupe : (Conditionné sous vide

- Le gravelax de saumon d'Écosse label rouge  
(chantilly d'aneth maison offerte)
- 5,90€ les 100gr , 27,90€ les 500gr , 49,90€ le kilo
- Le Foie Gras du Sud-ouest Mi-cuit à l'armagnac  
(Chutney d'oignons maison au vin chaud offert)
- 13,50 € Les 100gr (2pers)-65€ les 500gr(10pers)-120€ Le kilo(20 pers)

### • Coffret de Pièces apéritives Froides ou chaudes :

- 5 pièces -6€
- 10 pièces -11,60€
- 15 pièces -17,50€
- 25 pièces -28,50€

### • Pièces Froides :

- Burger Foie gras et Chutney d'oignon au vin chaud
- Conchiglioni betterave saumon fumé aneth
- Cappuccino froid de butternut et chantilly cèpes
- Grenaille vapeur crème de parmesan et canard fumé
- Saint-Jacques rôtie et son caviar de cerfeuil

### • Pièces Chaudes :

- Mini clafoutis cèpes parmesan
- Croque au comté et patate douce
- Gratiné pétoncles et crème de homard
- Hot dog de boeuf Rossini
- Briochette d'escargots à l'ail fumé



Passez vos commandes par téléphone ou par E-mail:  
0614793618 ou [contact@carregourmet-traiteur.fr](mailto:contact@carregourmet-traiteur.fr)  
Avant le 19 Décembre pour Noël et avant le 26 Décembre  
pour Nouvel An.