Carré Gourmet Traiteur

Carte de Fêtes 2026

Notre sélection maison à 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 au Sauterne

(Chutney figues-cassis offert)

12€ les 100gr *(2pers)* | **55€** les 500gr *(10pers)* | **95€** le kilo *(20 pers)*

Coffret de Pieces apéritives

Froides ou chaudes

5 pieces :	6€
10 pieces :	11,60€
15 pieces :	17,50€
25 pieces :	28,50€

06 14 79 36 18

contact@carregourmet-traiteur.fr

www.carregourmet-traiteur.fr

Carré Gourmet Traiteur – Le Mans

Commande à passer avant le

19 décembre 2026

Carré Gourmet
Traiteur

Carte de Fêtes 2026

Pièces Froides

- Bun's foie gras et gelée poire williams
- Mini bruschetta rillettes de canard au miel et figues moelleuses
- Mini moelleux au cerfeuil ,rillettes de maquereau au citron yuzu
- Verrine crème de butternut et pétoncles poêlées aux épices douces
- Craquant Sarrasin au gravlax de saumon et houmous de betterave

Pièces Chaudes

- Mini arancini parmesan à la forestiere
- Crok'gourmet vieux cheddar et patate douce au curry
- Bonbon croustillant canard et oignons confits
- Mini burger Rossini
- Mini clafoutis Saint-Jacques curcuma

Menu « Sapin de Noël »

21-€ *(Entrée-Plat-Dessert)*

Entrée au choix

- Tranche de foie gras au Sauterne et son chutney Figues-cassis
- Tartare de saumon frais et fumé au citron confit et aneth sur son blinis

Plats au choix

(accompagné de son moelleux de pommes de terre aux châtaignes et son crumble de légumes racines)

- Fondant de volaille forestière , jus de cuisson crémé au cognac
- Crumble de cabillaud au parmesan , crème d'écrevisses au champagne

Dessert au choix

- Pavlova chocolat caramel poire pochée et noix de pécan
- Pavlova chocolat blanc, fruits exotiques et son praliné pistache

Carré Gourmet Traiteur

Carte de Fêtes 2026

Nos Menus à composer

Menu : « L'Étincelle » Entrée - Plat - Dessert ..... **29 €**

Menu : « Réveillon » 5 Pièces cocktails - Entrée - Plat - Dessert ..... **34 €**

Menu : « L'étoilé » 5 Pièces cocktails - Entrée - Plat - Fromage - Dessert .. **37 €**

Nos Plats à la carte

Entrées – 10 €

- Lobster Roll's au tourteau , mayonnaise citron yuzu et pickles de betterave
- Tataki de thon au soja et sésame noir, julienne de butternut citronnelle wasabi
- Tatin de poire confite à la cardamome et son foie gras de canard du Sud-ouest au Sauterne

Plats – 12 €

- Mini Rôti de chapon Rossini , crème de foie gras à l'armagnac
- Roll's croustillant de canard confit aux châtaignes , jus réduit aux morilles
- Brochette de Saint-Jacques et gambas safranée, sauce crème au Champagne et agrumes

Garnitures – 4,90 € *(accompagnée d'un clafoutis de butternut aux cèpes)*

- Arancini au foie gras et aux cèpes
- Cannelé de patate douce au parmesan

Fromages – 4,50 €

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

Desserts : Buches de Noël façon mille-feuille – 5 €

- La Speculoos *(Chocolat au lait ,pommes cannelles et croustillant* **spéculoos)**
- L'agrume (Chocolat noir, clémentine Corse praliné noisette)
- L'exotique (Mousse coco , insert mangue et praliné pistache)

Menu Enfant : 9 €

- Saumon fumé crème citronnée ou terrine de canard confit d'oignon
- Aiguillette de volaille à la crème et son gratin de pomme de terre aux amandes
- Moelleux au chocolat et son coulis caramel beurre salée

06 14 79 36 18
contact@carregourmet-traiteur.fr
www.carregourmet-traiteur.fr
Carré Gourmet Traiteur – Le Mans

Commande à passer avant le
19 décembre 2026