

\* *Les*  
**Gourmets**  
BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR

Carte traiteur des fêtes de fin d'année 2024

*Suggestions de menus*

PRESSÉ DE CRABE



CASSOLETTE DE STJACQUES  
aux petits légumes



CAILLE DÉSOSSÉE FARCIE  
aux clémentines  
Gratin dauphinois

26.50 €

FOIE GRAS MAISON  
et son confit d'oignons



FILET DE ST PIERRE  
sauce Champagne  
Risotto aux cèpes et aux girolles



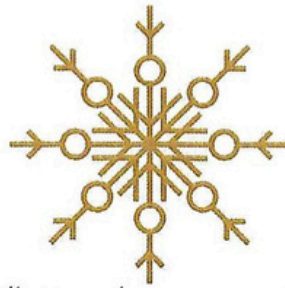
MOELLEUX DE CHAPON  
Sauce morilles  
Gratin dauphinois

36.50 €



21, rue Alphonse Milon – SAINT-GRÉGOIRE  
Tél. 02 23 25 07 14

## Apéritif



Petit pain surprise : 36 toasts	31.50 €
Grand pain surprise : 48 toasts	36.50 €
Brioche de la mer : saumon fumé, crabe et rillettes de saumon. 48 toasts	42.50 €
Réductions salées : Boîte 14 pièces (2 de chaque sorte)	13.30 €
Boîte 21 pièces (3 de chaque sorte)	19.00 €
<i>Bouchées à la reine, de st-Jacques ; Quiche lorraine, poireaux ; Pizza ; Croque-monsieur ; Feuilleté de saucisse</i>	
Mini-verrines salées :	
• Saumon, asperges et légumes croquants	2.30 €
• Foie gras, pain d'épice, fruits exotiques	2.30 €
• Crémeux de butternut et champignons forestiers	2.20 €

## Entrées froides

Pressé au crabe	6.90 €
Foie gras de canard en 2 cuissons sous son miroir de mangue	7.80 €
Cannelloni de crabe et saumon fumé	8.70 €
Aumônière de saumon fumé au raifort et à la pomme fruit	8.20 €
Foie gras maison et son confit d'oignons	12.00 €
1/2 Langouste parisienne	<i>selon arrivage et selon le cours</i>

## Entrées chaudes



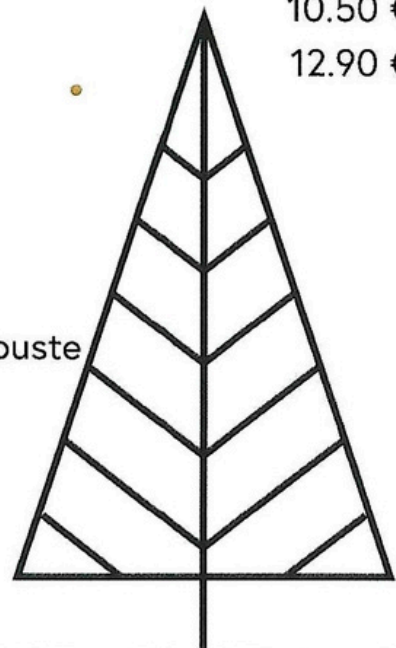
Cassolette de st-Jacques aux petits légumes*	10.50 €
Cassolette de ris de veau sauce forestière*	12.90 €

## Sans oublier

- Nos coquilles st-Jacques, bretonnes
- Nos coquilles au saumon, océanes, au crabe, langouste
- Feuilletés de st-Jacques...
- Terrines de poissons, de gibiers
- Nos foies gras, etc...



\*Les cassolettes ne sont pas accompagnées de garniture

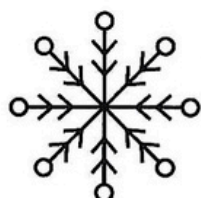


## Poissons

Filet de daurade royale sauce Nantua <i>Risotto aux écrevisses</i>	●	12.80 €
Filet de st-Pierre sauce Champagne <i>Risotto aux cèpes et girolles</i>		12.00 €
Lotte sauce safranée <i>Flan d'asperges</i>		14.40 €
Filet de bar rôti aux agrumes <i>Crumble de légumes</i>	●	12.80 €

## Viandes

Cuisse de canard confite à l'orange <i>Gratin dauphinois</i>		12.50 €
Magret de canard sauce poivre <i>Purée de patates douces</i>		12.80 €
Caille désossée farcie aux clémentines <i>Gratin dauphinois</i>		10.70 €
Suprême de poularde sauce foie gras <i>Ecrasé de pommes de terre à la truffe</i>		14.00 €
Civet de biche <i>Ecrasé de pommes de terre aux herbes</i>		10.90 €
Pavé de veau et son jus truffé <i>Grenailles paysannes</i>		13.70 €
Moelleux de chapon sauce aux morilles <i>Gratin dauphinois</i>		14.00 €
Pavé de biche sauce Grand Veneur <i>Ecrasé de pommes de terre aux herbes</i>		13.50 €
● Filet de bœuf en croûte (mini. 4 pers.) sauce Wellington <i>Gratin dauphinois</i>		17.20 €



Pour les fêtes de fin d'année, merci de passer vos commandes  
au plus tard avant :

● *Le vendredi 20 décembre pour NOËL*  
*Le vendredi 27 décembre pour le NOUVEL AN*



## *Au rayon boucherie*

*Viande maturée de 30 à 40 jours (pensez à commander)*

- Côte de bœuf limousine

## *Grand choix de gibiers*

- Biche
- Chevreuil
- Marcassin

## *Grand choix de volailles*

- Volaille de Bresse : chapon, poularde, dinde
- Dinde et oie fermières
- Poularde landaise
- Chapon fermier landais
- Pintade fermière, poulet fermier
- Caille, canard, pigeon
- Magret de canard

## *Spécialités de volailles farcies*

- Chapon désossé farci avec farce de Noël (*en rôti*)
- Poularde désossée farcie avec farce de veau, pommes, foie gras (*en rôti*)
- Canette désossée farcie à l'orange (*en rôti*)
- Pintade désossée farcie aux fruits secs (*en rôti*)



• **Le magasin sera fermé les 25 décembre 2024 et 1<sup>er</sup> Janvier 2025**

*Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année 2024*



Conditions générales de vente : les prix indiqués sont TTC, ils peuvent subir des variations selon le cours saisonnier dont il nous faudra tenir compte à la date de facturation.