

## 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 2025 et 1<sup>er</sup> Janvier 2026

*Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année 2025*

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.

# Les Gourmets

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR

Carte traiteur des fêtes de fin d'année 2025

## Suggestions de menus

PRESSÉ DE CRABE

CASSOLETTE DE STJACQUES  
aux petits légumes

CUISSE DE CANARD CONFITE  
sauce à l'érable  
Gratin dauphinois

27 €

FOIE GRAS MAISON  
et son confit d'oignons

FILET DE FLETAN  
sauce Champagne  
Risotto d'asperges

SUPREME DE POULARDE  
sauce truffée  
Ecrasé de pommes de terre forestières

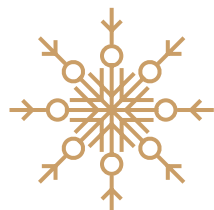
36.50 €



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

## Apéritif

Petit pain surprise : 36 toasts	31.50 €
Petit pain marin : 36 toasts	37.50 €
Grand pain surprise : 48 toasts	36.50 €
Grand pain marin : 48 toasts	42.50 €
saumon fumé, crabe et rillettes de saumon	42.50 €
Réductions salées : Boîte 14 pièces (2 de chaque sorte)	13.50 €
Boîte 21 pièces (3 de chaque sorte)	19.50 €
Bouchées à la reine, de st-Jacques ; Quiche lorraine, poireaux ; Pizza ; Croque-monsieur ; Feuilleté de saucisse	
Mini-verrines salées :	
• Saumon, fromage frais, tartare de tomates	2.30 €
• Foie gras, pain d'épices, pommes caramélisées	2.30 €
• St-Jacques, agrumes	2.30 €




## Entrées froides

Pressé au crabe	6.90 €
Douceur des Gourmets au foie gras	7.90 €
Pana cotta de la mer	7.90 €
Aumônière de saumon fumé au raifort et à la pomme fruit	8.20 €
Foie gras maison et son confit d'oignons	13.00 €
1/2 Langouste parisienne	selon arrivage et selon le cours

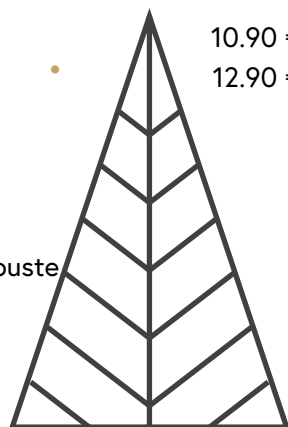
## Entrées chaudes

Cassolette de st-Jacques aux petits légumes*	10.90 €
Cassolette de ris de veau sauce forestière*	12.90 €

## Sans oublier

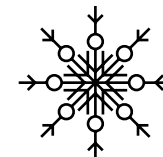
Nos coquilles st-Jacques, bretonnes •  
 Nos coquilles au saumon, océanes, au crabe, langouste  
 Feuilletés de st-Jacques  
 Terrines de poissons, de gibiers •  
 Nos foies gras, etc... 

\*Les cassolettes ne sont pas accompagnées de garniture



## Poissons

Filet de flétan sauce Champagne	13.50 €
Risotto d'asperges	
Filet de st-Pierre velouté d'asperges	13.00 €
Risotto truffé	
Lotte sauce aux agrumes	14.50 €
Carottes confites	
Filet de bar sauce fumée, aux algues	13.50 €
Flan forestier	



## Viandes

Cuisse de canard confite sauce à l'érable	12.90 €
Gratin dauphinois	
Magret de canard sauce au poivre de Sichuan	13.00 €
Purée de patates douces	
Caille désossée aux figues	11.50 €
Gratin dauphinois	
Suprême de poularde sauce truffée	14.00 €
Ecrasé de pommes de terre forestières	
Civet de biche façon St Hubert	10.90 €
Ecrasé de pommes de terre aux herbes	
Pavé de veau façon Bordelaise	14.50 €
Grenailles façon Sarladaise	
Moelleux de chapon sauce aux morilles	14.50 €
Gratin dauphinois	
Pavé de biche sauce Grand Veneur	13.50 €
Ecrasé de pommes de terre aux herbes	
Filet de bœuf en croûte (mini. 4 pers.) sauce Wellington	17.50 €/Pers
Gratin dauphinois	



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

Le samedi 20 décembre pour NOËL  
 Le samedi 27 décembre pour le NOUVEL AN

