



La Gourmandière Traiteur

MENU TRADITION

KIR + 3 FEUILLETÉS PAR PERSONNE

ENTRÉE AU CHOIX

Foie gras de canard mi-cuit sur pain d'épices tartare de mangue caramel de balsamique

Ou

Œufs cocotte aux cèpes pleurotes et ses mouillettes

Ou

Carpaccio de saumon à l'huile de pistaches petite salade de roquette

PLAT AU CHOIX

Cassoulet maison confit de canard

Ou

Noix de bœuf réduction au madère pommes rissolées

Ou

Echine de porc rôtie crème de morilles écrasé de pommes tomate au basilic

FROMAGE

Bethmale confiture de cerise mesclun de salade

DESSERT AU CHOIX

Tarte fine glace caramel beurre salé

Ou

Crème brûlée au pain d'épices tuile aux amandes

Ou

Crème de mangue au mascarpone biscuit moelleux

Eau, pain, café, vin rouge, vin blanc

Nappes et serviette jetable

Vaisselle et service compris

Service à l'assiette

Moins de 70 convives : 120€ frais de service

Tout repas commandé sera facturé

MARIAGE • BAPTÊME • ENTREPRISE • BUFFET • LIVRAISON

www.lagourmandiere-traiteur-toulouse.fr

ZAC de Serres - 31, rue des Vieilles Vignes 31410 NOË. Tél. : 05 61 87 00 12