



La Gourmandière Traiteur

MENU GOURMAND

1 ENTRÉE AU CHOIX

Œufs cocotte au foie gras de canard frais brisures de figues confites

Ou

Duo de tartare St-Jacques et saumon vinaigre de mangue mesclun de salade

Ou

Foie de volaille sur tarte fine aux pommes réduction de Banyuls

Ou

*Salade gasconne gourmande
(croûtons , gésiers , lardons , fritons , magrets)*

PREMIER PLAT AU CHOIX

Dos de merlu crème de girolles riz sauvage

Ou

Dos de cabillaud au poivre vert riz aux petits légumes

Ou

Pavé de saumon rôti émulsion de St-Jacques riz basmati

DEUXIÈME PLAT AU CHOIX

Confit de canard à l'ancienne petit ragoût de fèves au lard fumé

Ou

Emincé de magret de canard rôti au porto écrasée de pommes tomate rôtie

Ou

Pièce de bœuf jus au madère tomate confite fondant aux pommes

FROMAGE

Bethmale et confiture de cerise mesclun salade

DESSERT AU CHOIX

Fondant au chocolat crème vanillée tuile pistache

Ou

Panna cotta au chocolat confit de poires et spéculoos

Ou

Crème de mangue au mascarpone biscuit moelleux

Eau, pain, café. Nappes et serviettes jetables. Vaisselle et service compris. Service à l'assiette.

Entre 30 et 40 convives : 120€ frais de service et de cuisinier.

Entre 20 et 30 convives : 200€ frais de service et de cuisinier.

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