



# La Gourmandière Traiteur

## MENU TRADITION

### 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 écrasée 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*

*Nappes et serviette jetable*

*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 : 220€ frais de service et de cuisinier*

Tout repas commandé sera facturé

MARIAGE • BAPTÊME • ENTREPRISE • BUFFET • LIVRAISON

[www.lagourmandiere-traiteur-toulouse.fr](http://www.lagourmandiere-traiteur-toulouse.fr)

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