



La Gourmandière Traiteur

MENU CHAUD FROID

BUFFET ANIMATION

*Foie gras de canard mi-cuit
(petit pain spéciaux noix figue etc.)*

*Découpe de saumon fumé
(petit pain spéciaux seigle raisin)*

BUFFET DE CRUDITÉS ET VERRINES CUILLÈRES

*Bonbon de foie gras à la confiture d'oignon
Carpaccio de St-Jacques huile de truffes noisettes grillées
St-Jacques coulis de mangue crème balsamique
Rillettes de thon et saumon chips de pommes verte
Figue fraîche ricotta et magret séché
Crème Brûlée au chèvre*

VIANDE SERVIE CHAUDE AU CHOIX

*Tournedos aux Morilles
Ou
Filet de Canard aux Figues
Ou
Filet Mignon de Porc aux Oignons Caramélisés*

BUFFET DE FROMAGES

*Bethmale
Brie de Meaux
Roquefort
Époisse
St-Maure
Comté*

ENTREMET

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