



La Gourmandière Traiteur

MENU CLASSIQUE

1 ENTRÉE AU CHOIX

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

Ou

*Duo de tartare St-Jacques et saumon en vinaigrette de mangue
légumes du moment*

Ou

*Mi-cuit de dos de bonite caramel de balsamique à la truffe
légumes craquants*

Ou

Pressé de duo de canard légumes confits vinaigre de framboise

1 PLAT AU CHOIX

*Quasi de veau coulis de cèpes pommes grenailles confites
légumes craquants et pois gourmands*

Ou

*Pavé de bœuf dans le filet éclats de morilles fingers de pommes douces
tomate cocktail et pois gourmands*

Ou

*Magret de canard rôti à la vanille fingers de pommes
tomate cocktail confite et pois gourmands*

Ou

*Brochette de filet de caille figue rôtie jus de Banyuls
fingers de pommes à l'huile de truffe tomate cocktail et pois gourmands*

FROMAGE

*Plateau de fromages Betty
(petits pains figue et noix)*

DESSERT

Entremet au choix

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