



La Gourmandière Traiteur

MENU EXCELLENCE

1 ENTRÉE AU CHOIX

*Foie de canard et St-Jacques poêlées sur Tatin de pommes
caramélisées émulsion au cidre*

Ou

*Feuilleté de riz de veau et gambas poêlées crème de morilles
écrasé de pommes à l'huile de truffes*

PREMIER PLAT AU CHOIX

*Filet de lotte poché chips de chorizo ibérique Risotto à l'huile de truffe
légumes confits*

Ou

*Croustillant de homard aux légumes craquants
mille-feuille de topinambours à la vanille*

COUP DU MILIEU

Granité de Champagne aux fraises des bois

DEUXIÈME PLAT AU CHOIX

*Filet mignon de veau figue rôtie réduction de Banyuls fingers de pommes douces
crème brûlée aux cèpes légumes craquants*

Ou

*Tournedos de magret de canard façon Rossini écrasé de pommes
aux cèpes de Bordeaux tomate rôtie et fondant de courgettes*

DÉGUSTATION DE FROMAGE SUR ARDOISE DE CHEZ BETTY

*Brie de Meaux, Comté, Bethmale, Époisse, St-Nectaire,
confiture de cerise noire mesclun de salade*

Petits pains figue et noix

DESSERT

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