



La Gourmandière Traiteur

MENU TRADITION

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

PREMIER PLAT AU CHOIX

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

Ou

Dos de cabillaud crème de girolles Brunoise de légumes confite écrasé de pommes aux noisettes grillées

Ou

Maki de saumon crème de chèvre à l'aneth tartare de légumes du soleil crème de wasabi

DEUXIÈME 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
(avec supplément de prix)*

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 figues 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