

Carte des Mets Noël & St Sylvestre 2022

Plateaux Cocktails & Amuses Bouches : en Précommande

- **Plateau « Végétarien »** : Burger Crème Coriandre, Yuzu Pois Gourmand Sésame, Club Sandwich aux Légumes, Cake aux Oignons Mascarpone Framboise Noix Cranberries, Financier Tomato Ricotta Mozzarella Tomato Marinée, Blini Crème de Poivron Poivron Grillé, Cake aux Epinards Mascarpone Fève de Soja Pois Gourmand (54 Pièces) **75.50 €**
- **Mini Verrines Assorties** : Salade de Fèves Tomates Marinées Copeaux de Parmesan, Saumon Ecosse Fumé Mariné à la Ciboulette et Crémeux Acidulé à l'Aneth Œufs de Truite, Mini Ratatouille Marinade de Poivrons au Pesto et Crumble de Chèvre, Crumble "Tex Mex" Guacamole Effeillé de Cabillaud aux Herbes (32 Pièces) **64.50 €**
- **Plateau Gourmet**: Opéra Pois & Carotte Mascarpone, Moelleux Topinambour, Mousseline de Vitelotte et Girolles, Buchette de Chèvre (bio) aux Cranberries et Pistaches sur Crumble aux Amandes, Enroulé de Carotte Crémeux Ricotta graines de Pavot et Fleur de Ciboulette, Pain Focaccia Mozzarella di Buffalo Tomato concassée (70 Pièces) **77.00 €**
- **Plateau Cocktail Prestige**: Fromage de Chèvre Tomato Marinée, Cheese-cake Avocat Saumon d'Ecosse, Mousseline de Carotte Houmous, Mini Burger Crème Coriandre Yuzu Pois Gourmand, Biscuit Crémeux Foie Gras du Périgord Noir Figues, Cake aux Carottes Fromage Jambon de Bayonne. (54 Pièces) **58.50 €**
- **Plateau Nordique**: Saumon Fumé (Ecosse Sauvage) sauce Japonisante sur Blini aux Graines de Pavot, Opéra de Saumon, Tzaziki et Saumon Fumé sur Blini à la Polenta, Chiffonnade de Saumon Sauvage Fumé sur Pain de Mie aux Epinards (35 Pièces) **52.00 €**
- **Plateau Sélection**: Rosace crème de citron-saumon fumé écossais et aneth, Noix de jambon Beurre de roquette, Mini Blinis saumon écossais l'estragon fèves et graines de pavot, Mini cake aux olives poivrons rouges, Bloc de foie gras du Périgord noir pomme caramélisée graines de sésame (63 Pièces) **49.00 €**
- **Duo Prestige au Foie Gras du Périgord (Nouveau)**: Mini Opéra Foie Gras du Périgord Biscuit Amande & Cacao Biscuit Cacao Chutney de Fruits Rouges Noix de Jambon de Bayonne, Bouchée au Foie Gras du Périgord & Poire Biscuit Croquant aux Céréales (48 Pièces) **83.50 €**
- **Cocktail « Bistrot »** : Jambon « Serrano, Chèvre (bio) Pesto, Rillettes d'Oie de Toulouse, Saucisson Sec (48 Pièces) **48.00 €**

Foie Gras & Saumon : Sur Commande minimum 10 Pers. Attention prix du Foie Gras au court du Jour (Grippe Aviaire).

Entrées Froides :

- Opéra aux 2 Saumons d'Ecosse : Pain Mie Malté, Mousse de Saumon d'Ecosse, Saumon Fumé d'Ecosse, ... 5.80 €
- Parfait de Truite Sauvage Saumonée & Asperges : Pain de Mie Malté, Mousse de Truite Sauvage Saumonée & Fromage Frais, Bavaroise d'Asperges, ... 5.80 €
- Tartare de St Jacques sur Crème Verte : St Jacques, Huile d'Olive Vierge Extra (Bio), Basilic, Crème de Pois à la Menthe Fraiche, ... 5.50 €
- Tatin au Foie Gras du Périgord Noir & Pomme Caramélisées (80gr) 5.20 €
- Pâté en Croûte « Richelieu » (190gr) 4.50 €

Entrées Chaudes :

- Pavé de Saumon d'Ecosse Fumé à Chaud aux Epices Douces : (120gr/pers) 9.50 €
- Cassolette Océane : St Jacques, Gambas, Filet de Rouget, Sauce Homardine, (140gr/pers) 9.50 €
- Mini Tourte aux Escargots de Bourgogne, Champignons & Crème : Escargot de Bourgogne, Champignon de Paris, Pleurotes, Pholiotés, Bolets jaunes, Crème, Epinards, ... (120gr/pers) 5.50 €
- Mini Tourte aux Ris de Veau & Foie Gras du Périgord Noir : Veau, Ris de Veau, Foie Gras du Périgord Noir, ... (120gr/pers) 6.50 €
- Cassolette de Chapon au foie Gras & Morilles : Chapon, Sauce crème au Foie gras du Périgord Noir, Morilles, Porto Rouge & Cognac (150gr/pers) 10.50 €
- Cassolette de St Jacques au Riesling (110 gr/pers) 7.80 €
- Chèvre en Croustillant de Kadaïf (70gr/pers) 4.50 €

Poissons :

- Curry de Cabillaud & Gambas : Dos de Cabillaud, Gambas, Curry, Lait de Coco, Haricots Plats, ... (305gr/pers) 10.50 €
- Blanquette de Cabillaud & St Jacques : Dos de Cabillaud, St Jacques, Crème, Champignons, Moules, Vermouth, ... (350gr/pers) 11.50 €
- Origami de Cabillaud, St Jacques & Ecrevisses Sauce Porto Blanc : Dos de Cabillaud, Noix de St Jacques, Ecrevisses, Courgettes, Porto Blanc, ... (180gr/pers) 10.00 €

- Filets de Sole du Nord Farcis aux 2 Saumons d'Ecosse (130gr/pers) 9.50 €
- Ravioles aux Ecrevisses Briéronne « Argenteuil » : Ecrevisses, Asperges, Beurre Nantais, ...
(140gr/pers) 8.50 €

Viandes :

- Pavé de Cerf aux Morilles (210gr/pers) 12.00 €
- Souris de Cerf à la Bière Ambrée & aux Spéculos (215gr/pers) 9.00 €
- Gibelotte de Lièvre au Vin Rouge de Bourgogne (220gr/pers) 7.50 €
- Sauté de Marcassin au Pinot Noir & Chanterelles (390gr/pers) 16.50 €
- Estouffade de Sanglier aux Marrons (300gr/pers) 13.50 €
- Pavé d'Autruche Sauce Bordelaise (140gr/pers) 12.80 €
- Pavé Kangourou Sauce Roquefort (260gr/pers) 12.50 €
- Surprise de Chapon Cœur Coulant au Brie de Maux Saveur Truffe (110gr/pers) 8.80 €
- Grenadin de Filet de Veau de lait Sauce Bourguignonne (150gr/pers) 16.50 €

Légumes :

- Ros'Anna de Carottes en Tarte Fine (60gr/pers) 2.50 €
- Effeillé Pommes de Terre aux Cèpes (90gr/pers) 2.90 €
- Trio Gourmand Légumes Anciens (200gr/pers) 4.00 €
- Pommes de Terre Maxime (189gr/pers) 2.60 €
- Fondant Champignons Façon « Kouglof » (70gr/pers) 2.00 €
- Riz Sauvages aux Amandes (200gr/pers) 3.00 €
- Millefeuille de Légumes au Cantal (A.O.P) (90gr/pers) 3.00 €
- Fondant de Vitelotte aux Eclats d'Amandes (80gr/pers) 2.90 €
- Fondant Pomme de Terre Champignon & Foie Gras (80gr/pers) 3.50 €
- Gratin Dauphinois à la Crème d'Isigny (120gr/pers) 2.50 €
- Gratin de Panais au Cantal (aop) & Cèpes (100gr/pers) 2.50 €
- Fagot Haricots Verts ou Végétarien (50gr/pers) 2.00 €
- Flan de Patate Douce Cœur de Romanesco (90gr/pers) 2.00 €

Desserts :

- **Dôme Mangue/Passion/Yuzu** : Biscuit Croquant Chocolat Blanc, Cœur Ananas/Mangue, Mousse Mangue/Passion et Citron Yuzu, ... (~57gr/pers) **3.00 €**
- **St Honoré Revisité**: Feuilletage Caramélisé au Beurre Salé, Choux Craquelés, Crème Pâtissière au Caramel au Beurre Salé, ... (~70gr pers) **4.00 €**
- **L'Agate Pommes/Cassis** : Génoise Amande & Chocolat Blanc, Mousse Acidulée, Cœur de Pommes au Caramel au Beurre Salé/Cassis, ... (~75gr/pers) **3.80 €**
- **Impérial Exotique Hibiscus**: Spéculos, Mousse Exotique, Glaçage, Mangue... (~80gr/pers) **4.80 €**
- **La Chocosphère** : Mousse Chocolat à la Fleur de Sel de Guérande, Sauce Chocolat, Croustillant Spéculos, Amandes, ... (~85gr/pers) **4.50 €**
- **Intense Chocolat Noisette**: Croustillant Chocolat Noir, crémeux Chocolat, Biscuit Crumble, ... (~86gr/pers) **4.80 €**
- **Ecrin Chocolat Noisette** : Sablé Noisette, Crémeux Caramel/Noisette, Mousse Choco/Noisette, ... (~80gr/pers) **4.50 €**
- **Ellipse Mangue Passion** : Biscuit Crumble, Bavaroise Mangue/Passion, Coulis Mangue/Fruits de la Passion, ... (~80gr/pers) **4.00 €**

A la vue de la Crise Aviaire (certaines régions de notre Pays), certain de nos Fournisseurs ne pourront peut être pas fournir toute les Matières Premières que nous auront besoins, nous demandons à notre Clientèle de bien prendre en compte les risques de rupture, notre Equipe fera de son maximum pour vous garantir tous vos désiras, sinon, elle vous proposera un autre mets... Merci de votre compréhension.

L'Equipe Traiteur GUIGNARD.