

Carte des Mets Noël & St Sylvestre 2024

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) **78.50 €**
- **Mini Verrines Assorties** : Salade de Fèves Tomates Marinées Copeaux de Parmesan, Saumon Ecosse Fumé Mariné à la Ciboulette et Crèmeux 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) **70.50 €**
- **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 Crèmeux Ricotta graines de Pavot et Fleur de Ciboulette, Pain Focaccia Mozzarella di Buffala Tomato concassée (70 Pièces) **79.80 €**
- **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 Crèmeux Foie Gras du Périgord Noir Figs, Cake aux Carottes Fromage Jambon de Bayonne. (54 Pièces) **64.50 €**
- **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) **55.70 €**
- **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) **53.50 €**
- **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) **88.50 €**
- **Cocktail « Bistrot »** : Jambon « Serrano, Chèvre (bio) Pesto, Rillettes d'Oie de Toulouse, Saucisson Sec (48 Pièces) **52.50 €**

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, ... **6.80 €**
- Parfait de Truite Sauvage Saumonée & Asperges : Pain de Mie Malté, Mousse de Truite Sauvage Saumonée & Fromage Frais, Bavaroise d'Asperges, ... **6.80 €**
- Tartare de St Jacques sur Crème Verte : St Jacques, Huile d'Olive Vierge Extra (Bio), Basilic, Crème de Pois à la Menthe Fraiche, ... **7.50 €**
- Dôme de Saumon d'Ecosse Sauvage au Fromage Frais (60gr) **5.20 €**
- Tatin de Foie Gras du Périgord Pourpre, Pommes Caramélisées (60gr) **8.50 €**
- Pâté en Croûte de Chapon (label rouge) aux Champignons des Bois (100gr) **7.80 €**

Entrées Chaudes :

- Cassolette Filet de Bar du Croisic Sauce Citron & Gingembre : Filet de Bar, St Jacques, Gambas, Brocolis, Sauce Citron & Gingembre (170gr/pers) **14.50 €**
- Tourte aux Pousses d'Épinards & Escargots de Bourgogne (120gr/pers) **7.50 €**
- Cassolette de St Jacques & Poireaux au Sabayon (140 gr/pers) **8.00 €**
- Cassolette de Ris de Veau de Lait « Limousine » & Pleurotes (120 gr/pers) **8.00 €**
- Cocotte Lutée de St Jacques au Vieux Riesling (140gr/pers) **9.00 €**
- Mijotée de St Jacques & Gambas au Monbazillac (120 gr/pers) **8.30 €**
- Chèvre en Croustillant de Kadaïf (70gr/pers) **5.50 €**

Poissons :

- Curry de Cabillaud & Gambas : Dos de Cabillaud, Gambas, Curry, Lait de Coco, Haricots Plats, ... (305gr/pers) **14.50 €**
- Blanquette de Cabillaud & St Jacques : Dos de Cabillaud, St Jacques, Crème, Champignons, Moules, Vermouth, ... (350gr/pers) **15.50 €**
- Pavé de Bar de Ligne du Croisic en Ecailles de Pommes de Terre, Sauce Citron (150gr/pers) **14.50 €**

Viandes :

- Civet de Cerf aux Cèpes & au Médoc (285gr/pers) 17.50 €
- Filet de Caille aux Châtaignes, Sauce Champagne (285gr/pers) 18.60 €
- Suprême de Chapon (label Rouge) aux Morilles et Porto (260gr/pers) 24.70 €
- Sauté de Veau de Lait aux Trompettes de la Mort (390gr/pers) 18.50 €
- Pavé d'Autruche Sauce Bordelaise (140gr/pers) 15.80 €
- Pavé Kangourou Sauce Bleu (260gr/pers) 16.90 €
- Filet de Canette Rôti aux Morilles & Cognac « Fine Champagne, Sauce Crème (200gr/pers) 16.50 €

Légumes :

- Tatin de Légumes du Soleil (80gr/pers) 3.50 €
- Flan de Duo de Courgettes (75gr/pers) 2.80 €
- Pomme Anna au Beurre Salé de Guérande (100gr/pers) 2.80 €
- Poêlée Gourmande aux Pleurotes Asperges & Pois Gourmands (200gr/pers) 3.80 €
- Fondant de Pomme de Terre aux Truffes (100gr/pers) 2.95 €
- Riz Sauvages aux Amandes (200gr/pers) 3.50 €
- Fondant de Panais, Pommes & Airelles (75gr/pers) 2.90 €
- Pomme de Terre Mitraille Châtaignes & Girolles (200gr/pers) 6.35 €
- Gratin de Pommes de Terre, Cèpes & Noix du Périgord (90gr/pers) 2.90 €
- Gratin de Panais au Cantal (aop) & Cèpes (100gr/pers) 2.70 €
- Poêlée St Sylvestre : Cèpe, Girolle, Pholiote, Girolle, Fève, Persillade (200gr/pers) 6.35 €

Desserts :

- Kawa Chocolat Café (~86gr/pers) 6.20 €
- St Honoré Revisité (~70gr/pers) 4.60 €
- Flamme Chocolat Yuzu (~90gr/pers) 5.50 €
- Précieux Chocolat Caramel au Beurre Salé de Guérande (~80gr/pers) 4.60 €

- La Chocosphère (~85gr/pers) 4.80 €
- Ecrin Piores Caramel au Beurre Salé de Guérande (~85gr/pers) 5.10 €
- Ecrin Chocolat Noisette (~80gr/pers) 5.00 €
- Crémeux Tonka Chocolat Noisettes (~55gr/pers) 4.60 €

A la vue de Problèmes d'approvisionnement, certain de nos Fournisseurs ne pourront peut-être pas fournir toutes les Matières Premières que nous aurons 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.