

Carte des Mets Noël & St Sylvestre 2025

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 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 (24 Pièces) **51.60 €**
- **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) **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 €**
- **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.

Entrées Froides :

- Opéra aux 2 Saumons d'Ecosse : Pain Mie Malté, Mousse de Saumon d'Ecosse, Saumon Fumé d'Ecosse, ... (70gr) 6.80 €
- Parfait de Truite Sauvage Saumonée & Asperges : Pain de Mie Malté, Mousse de Truite Sauvage Saumonée & Fromage Frais, Bavaroise d'Asperges, ... (60gr) 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, ... (90gr) 7.50 €
- Croquant de Tartare de St Jacques « Impérial » : Biscuit Salé émietté, Mousse de Crème, Noix de St Jacques, Saumon Sauvage d'Ecosse, St Pierre & Tomate 6.80 €
- Opéra de Saumon d'Ecosse Sauvage au Fromage Frais aux 2 Citrons (60gr) 5.20 €
- Tatin de Foie Gras du Périgord Pourpre, Pommes Caramélisées (60gr) 8.50 €
- Pâté en Croûte de Saumon Sauvage d'Ecosse (100gr) 6.80 €

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 €
- Croustillant de St Jacques « Printanier » (100gr/pers) 6.50 €
- Cassolette de St Jacques « Flamande » & son Sabayon (140 gr/pers) 8.00 €
- Cassolette de St Jacques & Lotte (110 gr/pers) 9.00 €
- Cassolette de Chapon, Foie Gras du Périgord « Pourpre » & Morilles (120 gr/pers) 8.00 €
- Cocotte Lutée de St Jacques au Vieux Riesling (140gr/pers) 10.50 €
- Brioche de Chapon « Forestière » & Butternut (142 gr/pers) 7.30 €
- Chèvre en Croustillant de Kadaïf (70gr/pers) 5.50 €
- Sabayon de Langoustine au Sauternes (120gr/pers) 7.50 €

Poissons :

- Curry de Cabillaud & Gambas : Dos de Cabillaud, Gambas, Curry, Lait de Coco, Haricots Plats, ... (250gr/pers) 14.50 €
- Blanquette de Cabillaud & St Jacques : Dos de Cabillaud, St Jacques, Crème, Champignons, Moules, Vermouth, ... (250gr/pers) 14.50 €
- Pavé de Bar de Ligne du Croisic en Ecailles de Pommes de Terre, Sauce Citron (150gr/pers) 14.50 €

- Turban de Sole du Nord, Sauce Crème de Whisky (200gr/pers) 10.50 €
- Navarin « Océanique » (200gr/pers) 10.00 €

Viandes :

- Civet de Cerf aux Griottes (220gr/pers) 10.50 €
- Estouffade de Sanglier aux Marrons (250gr/pers) 10.80 €
- Fondant de Chapon (label Rouge) aux Pommes Caramélisées & Foie Gras du Périgord
« Pourpre » (160gr/pers) 12.50 €
- Sauté de Veau de Lait aux Trompettes de la Mort (240gr/pers) 11.50 €
- Pavé d'Autruche Sauce Bordelaise (155gr/pers) 11.80 €
- Pavé Kangourou Sauce Vin Rouge (155gr/pers) 12.60 €
- Filet de Canette Rôti aux Morilles & Cognac « Fine Champagne, Sauce Crème
(200gr/pers) 13.50 €

Légumes :

- Tatin de Légumes du Soleil (80gr/pers) 3.50 €
- Pomme Anna au Beurre Salé de Guérande (100gr/pers) 2.80 €
- Poêlée Gourmande aux Pleurotes Asperges & Pois Gourmands (200gr/pers) 3.80 €
- Ecrasé de PDT « Prunelle » (Violette) au Fromage Frais (90gr/pers) 2.95 €
- Riz Sauvages aux Amandes (200gr/pers) 3.50 €
- Lingot de Polente aux Cèpes (30gr/pers) 2.30 €
- Pressé de PDT « Forestier » (90gr/pers) 2.95 €
- Fagot de Trio de Légumes (40gr/pers) 2.20 €
- Gratin de Butternut, Panais & Châtaignes (200gr/pers) 5.10 €
- Poêlée St Sylvestre : Cèpe, Girolle, Pholiote, Girolle, Fève, Persillade (200gr/pers) 6.90 €

Desserts :

• La Poire (~90gr/pers)	5.60 €
• St Honoré Revisité (~70gr pers)	4.60 €
• Finger Framboise/Nougat de Montélimar (~69gr/pers)	4.50 €
• Canelé Vanille/Caramel au Beurre Salé de Guérande (~75gr/pers)	4.80 €
• La Chocosphère (~85gr/pers)	6.80 €
• Ecrin Poirés Caramel au Beurre Salé de Guérande (~85gr/pers)	5.00 €
• Ecrin Chocolat/Noisette (~80gr/pers)	6.30 €
• Galet Chocolat/Amandes(~85gr/pers)	5.60 €
• Précieux Pommes/Caramel au Beurre Salé de Guérande (~85gr/pers)	4.50 €

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 désirs, sinon, elle vous proposera un autre met ... Merci de votre compréhension.

L'Equipe Traiteur GUIGNARD.