



# Les Gourman' dînent

## PLATEAU APÉRITIF FROID :

Plateau dégustation: 24 pièces 30 €

Plateau dégustation: 48 pièces 56 €  
assortiment de toasts et verrines :

- Mousseline de carotte au lait de coco et citron vert, St jacques marinées
- Pana cotta de petits pois, caviar de tomates
- Assortiment de wraps : jambon, chorizo
- Carpaccio de bœuf au copeaux de parmesan et pesto
- Pyramide de chèvre frais et noisettes
- Toast rosette, beurre moutardé
- Tartelette de rillettes de canard et confit de figues

Plateau mini sandwiches: 24 pièces 30 €

- Navette jambon cru, tomate, mozzarella
- Pain Nordique au saumon fumé
- Briochin au caviar d'aubergine et fêta

Plateau brochettes: 24 pièces 28 €

- Tomate cerise, mozzarella et olive
- Poulet mariné provençal
- Duo de melon et pastèque

Pain surprise charcutier : 72 sandwiches 40 €

Pain surprise Nordique : 72 sandwiches

Chiffonnade de charcuterie: 10/12 pers 42 €

Jambon cru, jambon blanc, pâté en croûte cocktail,  
terrines de campagne, grignotons de chorizo et condiments

## PLATEAU APÉRITIF CHAUD :

Plateau petits fours:: 24 pièces 30 €

Plateau petits fours: 48 pièces 56 €

- Madeleine saumon, courgette
- Gougère au Comté
- Mini canelés salés
- Muffin épinard, fêta
- Tartelette aux champignons persillés
- Croque-monsieur
- Mini hot-dog
- Nid de pomme de terre, canard confit et patate douce

Plateau bugers : 24 pièces 32 €

- Canard confit, compotée d'oignons
- Poulet, champignons à la truffe
- Boeuf haché et cheddar

Plateau exotique: 24 pièces 30 €

- Samossas aux légumes et curry
- Nem bœuf façon chili
- Acras de morue
- Croustillant de gambas aux céréales

Chiffonnade de charcuterie et fromages mixte: 10/12 pers

- Jambon cru, saucisson, jambon blanc, bouchon de chèvre, Comté, Tomme de Savoie,
- fruits secs et condiments 46 €

## PLATEAU QUICHE ET PIZZA :

Plateau de quiche : 20 €  
48 parts cocktail par variété

- Lorraine
- Courgette, chèvre, miel
- Saumon épinard
- Provençale

Plateau de pizza : 18 €  
48 parts cocktail par variété

- Jambon, champignons
- 4 fromages
- Végétarienne
- Pissaladière



**Pour un minimum de 8 personnes**

**Les prix s'entendent TTC/pers**

### **Entrées froides :**

---

Médaille de saumon, coupelle de perles marines et crevettes	9 €
Moelleux de courgettes au basilic, coulis de poivrons, chiffonnade de speck	8 €
Tartelette croustillante avocat, saumon gravlax et crevettes	9 €
Marbré de foie gras de canard aux abricots et pépites de magret fumé, pain d'épices	10 €

### **Entrées chaudes :**

---

Clafoutis de courgettes, tomates cerises, chèvre frais et poulet mariné	8 €
Tatin de légumes confits, brochette de St Jacques et gambas	9 €

### **Plats uniques :**

---

Paëlla : Poulet, fruits de mer, crevettes,	10 €
Couscous Royal : poulet, agneau, merguez, semoule et petits légumes	12 €
Tajine de poulet, semoule et petits légumes	10 €
Chili con carne et riz basmati	9 €
Gratin de ravioles aux petits légumes confits et confit de veau	12 €
Gratin de ravioles au saumon et épinards	12 €
Lasagnes bolognaises	8 €
Parmentier de canard confit,	12 €
Parmentier de saumon, patate douce et poireaux	12 €

### **Plats cuisinés :**

---

Paleron de veau confit, jus au romarin	12 €
Aiguillettes de volaille façon Basquaise	10 €
Magret de canard rôti, sauce acidulée aux fruits rouges	12 €
Jambon cuit à l'os, sauce Madère	8 €
Mijoté de veau printanier aux petits légumes	10 €
Pavé d'omble chevalier, beurre blanc au Coteaux du Layon	12 €

### **accompagnements :** 3.50 €

---

Gratin Dauphinois, Ecrasé de pommes de terre aux olives, Risotto aux petits légumes,  
Pommes de terre grenailles rôties à la fleur de sel, Gratin de ravioles aux petits légumes  
Poêlée de légumes primeurs, Moelleux de légumes à la provençale, Tian de légumes, Crumble aux légumes

### **Formule BUFFET :**

---

#### **Assortiment de salade : 250 grs/pers 6 €/pers**

Effeillé de tomates, mozzarella au pesto  
Fusilly aux courgettes, tomates confites et parmesan  
Quinoa aux graines de courges et cranberries  
Salade Grecque : Concombre, olives, tomates et féta  
Salade Thaï : Riz thaï, fèves, mangue, avocat, saumon sauce soja et sésame

#### **Plateaux de charcuteries et viandes froides : 6 €/pers**

Jambon blanc, jambon cru, saucisson,  
Rôti de bœuf et rôti de porc, accompagné de condiments et mayonnaise

**Plateau de fromages secs :** 3.50 €

Comté, St Félicien, Brillat Savarin, Tomme de Savoie, Chèvre ...

**Les gâteaux :**

---

pour 10 parts minimum 4 €

Croustillant au chocolat et feuillantine craquante

Biscuit Dacquoise, compotée de framboises, mousse fruits exotiques

Royal chocolat crémeux passion

Framboisier, fraisier

Biscuit coco, crémeux citron, mousse ananas et ananas poêlés

**Les tartes aux fruits :**

---

pour 10 parts minimum 3 €

Pommes,

Poires/ chocolat

Abricots

**Plateau de mignardises :**

---

24 pièces ou 48 pièces 30 € et 56 €

Tartelettes praline, bouchée framboises, moelleux au chocolat, macarons,

Mini Tropicane, crumble aux pommes, verrine ananas à la menthe, crème caramel/chocolat

[lesgourmandinent@gmail.com](mailto:lesgourmandinent@gmail.com)

04.78.45.88.07

