

LES GOURMAN'*Dinent*

CARTE DES FÊTES 2025



54 RUE DU 19 MARS 1962 69510 THURINS

LES COMMANDES PEUVENT ETRE PASSÉES :

Par téléphone :

04.78.45.88.07

Par mail :

lesgourmandinent@gmail.com

Attendre la confirmation de notre part pour la prise en compte

DATES LIMITES DES COMMANDES :

Pour Noël :

Le jeudi 18 décembre

Pour le Réveillon du 31/12 :

Le vendredi 26 décembre

JOURS DE RETRAIT

Le mercredi 24 décembre entre

08h30 et 12h30

Le mercredi 31 décembre entre

08h30 et 12h30

CARTE DES FETES

APERITIFS FROIDS:

PLATEAU DÉGUSTATION

24 PIECES ASSORTIES 32 €

Mousseline de panais au miel et châtaignes
Crèmeux de butternut, magret de canard et pignon de pin
Toast de pain d'épices et foie gras
Tartelette de rillette de canard et figues
Opéra de saumon, mayonnaise Yuzu et clémentine
Brochette de crevette et Saint-Jacques marinée

PLATEAU MINI SANDWICHES

24 PIECES ASSORTIES 32 €

Bun's à la betterave, chèvre et noix
Navette noire, saumon gravlax et fromage aux herbes
Pain nordique, ricotta et mortadelle à la truffe

PAIN SURPRISE MIXTE

72 PIECES 42 €

Saumon, œuf de lump, chèvre/noix
Rillette de canard/figues, jambon speck

LES PRIX SONT PAR PERSONNE ET TTC

LES ENTRÉES FROIDES: PRÉSENTÉES ET DÉCORÉES SUR PLATS

Médailon de saumon, crevettes, salade de perles marines et mayonnaise	10 €
Terrine de foie gras de canard au Porto blanc, cerises confites et pain d'épices	12 €
Pâté en croûte de chapon forestier, pickle's d'oignons rouges	9 €

LES ENTRÉES CHAUDES:

Douzaine d'escargots de Bourgogne	9 €
Coquille St Jacques à la Bretonne	9 €
Brioche de volaille forestière au butternut	9 €
Rosace de boudin blanc sur une tatin de pommes et coing	9 €

LES POISSONS:

Brochette de gambas, St Jacques et lotte, sauce au Champagne	14 €
Pavé d'omble chevalier en croûte de butternut et châtaignes	14 €

LES VIANDES:

Mijoté de chapon aux morilles et vin jaune	13 €
Filet de boeuf en croûte, duxelle de champignons, sauce foie gras	14 €
Fondant de veau à la crème de cèpes	14 €
Filet de canette rôti, pommes fondantes aux airelles, réduction de Porto	13 €
Suprême de pintadeau, sauce aux écrevisses	10 €
Sauté de dinde aux marrons et noisettes	10 €
ENFANTS: Filet de volaille à la crème	7 €

LES GARNITURES: 4€

FÉCULENTS

Gratin dauphinois classique ou Morilles + 0.50 cts
Pomme Dauphine (env 4/5 pièces)
Risotto Arborio aux petits légumes

APERITIFS CHAUDS:

PLATEAU PETITS FOURS

24 PIECES ASSORTIES 32 €

Chou escargot
Gougère au Brie
Croque-monsieur à la truffe
Madeleine saumon/poireaux
Croustillant d'Aligot
Hot dog au boudin blanc

PLATEAU MINI BURGERS

15 PIECES ASSORTIES 24 €

Canard confit, compotée d'oignons
Bœuf, cheddar, sauce barbecue
Poulet, champignons truffés

PLATEAU EXOTIQUE

24 PIECES ASSORTIES 32 €

Crevette croustillante aux épices douces
Samossa au poulet et curry
Acra de morue / Nem aux légumes

LEGUMES

Gratin de cardons à la Lyonnaise + 0.50 cts
Poêlée de légumes d'hiver :
Pois gourmands, carottes, crosne, châtaignes,
champignons et petits pois
Gratin de butternut, panais et châtaignes