



Les Gourman'

Carte Printemps/été **dinent**

PLATEAU APÉRITIF FROID :

La variété des pièces cocktail peut varier selon la saison et l'approvisionnement

Plateau dégustation: 24 pièces 30 €

Plateau dégustation: 48 pièces 56 €

- Mousseline de carottes et St Jacques au lait de coco et citron vert
- Panacotta d'asperges vertes, poivronnade
- Opéra de saumon au citron, en coquille noire
- Cookies tomate confite et parmesan, chantilly au basilic
- Briochain au caviar d'aubergines et fêta
- Dôme de chèvre frais et confiture d'abricots
- Pyramide de petits pois et caviar de tomates
- Tartelette de rillettes de canard et confit de figues

Plateau mini sandwiches: 24 pièces

- Focaccia tomate confite et bouchon de chèvre 36 €
- Pain bagnat au thon, tomate et oeuf
- Pain Nordique au saumon fumé

Plateau brochettes: 24 pièces 30 €

- Tomate cerise, bille de mozzarella, olive
- Poulet à la provençale et artichaut mariné
- Duo de melon et pastèque (selon saison)

Pain surprise Nordique : 72 sandwiches 42 €

Pain surprise charcutier : 72 sandwiches 42 €

Chiffonnade de charcuterie: 10/12 pers 42 €

Jambon cru, jambon blanc, pâté en croûte cocktail,
terrinerie de campagne, grignotons de saucisson et condiments

PLATEAU APÉRITIF CHAUD :

Plateau petits fours : 24 pièces 30 €

Plateau petits fours: 48 pièces 56 €

- Madeleine saumon, courgettes
- Gougère au Comté
- Mini canelés salés : olive, pesto, parmesan
- Chou croquant aux escargots
- Tartelette aux champignons persillés
- Croque-monsieur jambon cru, pesto et tomate
- Mini hot-dog au cheddar
- Mini burger

Plateau burgers : 15 pièces 23 €

- Canard confit, compotée d'oignons
- Poulet, champignons à la truffe
- Boeuf, cheddar, sauce barbecue

Plateau exotique: 24 pièces 30 €

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

Chiffonnade de charcuterie et fromages mixte: 10/12 pers

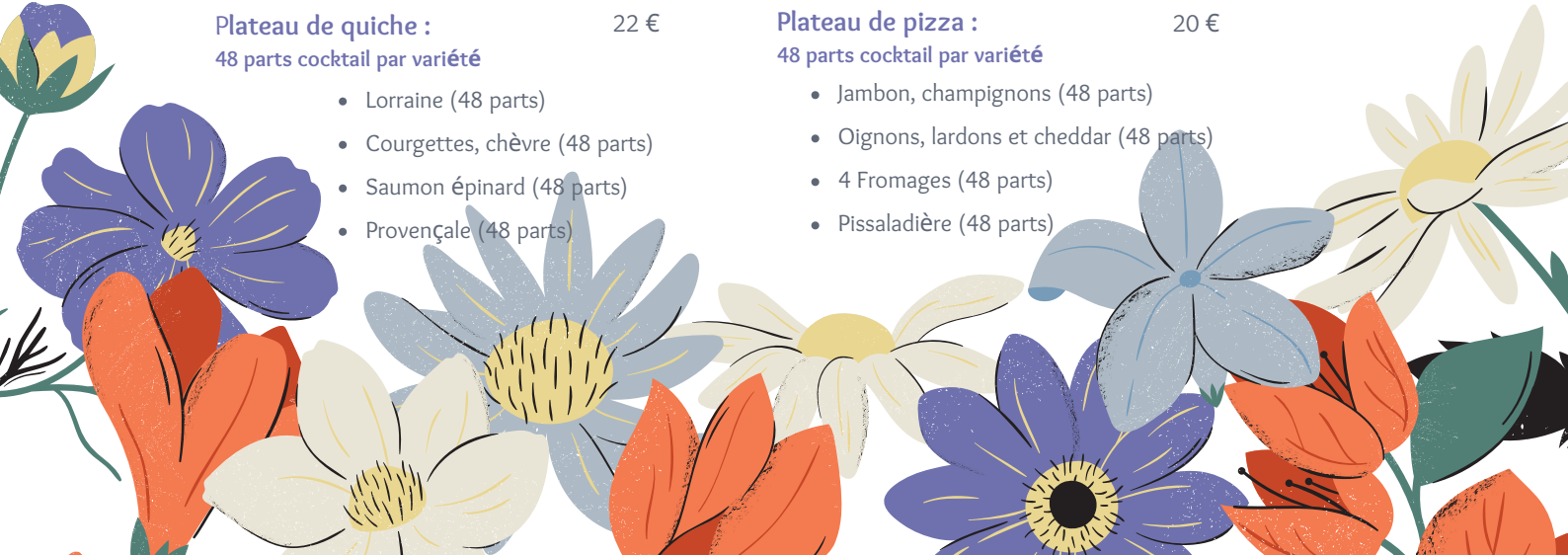
Jambon cru, saucisson, jambon blanc, bouchon de chèvre, 46 €
Comté, Tomme de Savoie,

PLATEAU QUICHE ET PIZZA :

Plateau de quiche : 22 €
48 parts cocktail par variété

- Lorraine (48 parts)
- Courgettes, chèvre (48 parts)
- Saumon épinard (48 parts)
- Provençale (48 parts)

Plateau de pizza : 20 €
48 parts cocktail par variété

- Jambon, champignons (48 parts)
 - Oignons, lardons et cheddar (48 parts)
 - 4 Fromages (48 parts)
 - Pissaladière (48 parts)
- 



Entrées froides :

Médailon de saumon, coupelle de perles marines et crevettes	9 €
Panacotta d'asperges vertes, caviar de tomate, magret fumé et copeaux de foie gras	8 €
Tartelette croustillante avocat, saumon fumé et crevettes	9 €
Foie gras de canard au Porto blanc, pain d'épices et chutney de pommes	10 €

Plats uniques :

Paëlla : poulet , fruits de mer, crevettes riz et petits légumes	10 €
Couscous Royal : Poulet, agneau, merguez, semoule et petits légumes	12 €
Parmentier de canard confit,	12 €
Lasagnes bolognaise	9 €
Lasagnes de saumon, aubergines et ricotta	10 €
Gratin de ravioles, légumes confits et confit de veau	12 €

Plats cuisinés :

Paleron de veau confit, jus au romarin	12 €
Suprême de volaille sauce ecrevisses OU sauce aux girolles	12 €
Magret de canard rôti, sauce acidulée aux fruits rouges	12 €
Mijoté de veau printanier aux petits légumes	10 €
Sauté de dinde façon Basquaise	9 €
Jambon à l'os, sauce madère (pour 20 pers minimum)	8 €
Pavé d'omble chevalier, beurre blanc au Riesling	12 €

accompagnements : 3.50 €

Gratin Dauphinois,	Tian de légumes du soleil
Ecrasé de pomme de terre aux olives	Crumble de légumes confits
Gratin de ravioles aux petits légumes	Poêlée de légumes primeurs
Pommes de terre grenaille à la fleur de sel	Moelleux de carottes et courgettes au basilic

Assortiment de salades 300 grs/pers 7 €

Tomates cerises, bille de mozzarella et pesto
Fusilly aux courgettes, tomates confites et parmesan
Quinoa, graines de courges et cranberries
Salade façon Niçoise :
Haricots verts, pommes de terre, thon, olives noires,
Salade de carottes, poulet à l'estragon

Les gâteaux : pour 10 parts minimum 4 €

Croustillant au chocolat et feuillantine craquante
Biscuit Dacquoise, compotée de framboises, mousse fruits exotiques
Façon Snickers : Crèmeux caramel et mousse cacahuètes
Royal chocolat, crèmeux passion
Biscuit coco, crèmeux citron, mousse ananas et ananas poêlées

Plateau de mignardises : 24 pièces ou 48 pièces

Tartelettes praline, tatin d'ananas, madeleine au chocolat, macarons,
Mini Tropézienne, crumble aux pommes, verrine ananas à la menthe, cheese cake au spéculos

Plateau de charcuterie et viandes froides 7 €

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

Plateau de fromages secs : 3.50 €

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

Les tartes aux fruits :

	3 €
Pommes,	pour 10 parts minimum
Poires/ chocolat	
Abricots	
30 € et 56 €	

