Plats à emporter fêtes 2023

Les Entrées & Les Canapés

Canapés et petits fours pour votre apéritif en plateaux composés de petits fours variés (liste ci-dessous)

Plateau de 16 pièces 28 euros

Plateau de 32 pièces 53 euros

Plateau de 48 pièces 74 euros

Composition du plateau

8 variétés différentes

Verrine crémeux de foie gras, crumble de pain d'épices, gelée de groseilles

Croquant frais, concassé de tomates, pesto et jambon de Pays

Bun's brioché au charbon végétal, brunoise de magret fumé

Millefeuille de foie gras au pain d'épice

Pêche maritime (pêche au sirop, thon émietté, sauce cocktail)

Bavarois truite fumée, miroir citron

Boudin blanc truffé et son confit d'échalote

Verrine de gambas des îles (gambas flambées, crémeux coco)

Entrées froides

Poissons

1 /2 langouste Parisienne surgelée **29 euros**

Effeuillé de saumon fumé maison, crème acidulée et son blinis maison **10.5 euros**

Médaillon de merlu ou saumon Bellevue Mayonnaise (garniture de tomate, œuf, macédoine, coquillages) **11 euros**

Tartelette finger de saumon mariné, betterave crémeux mascarpone, crabe au raifort **12 euros**

Autour du foie gras « Maison GODARD »

Tous nos foies gras sont accompagnés d'un chutney « oignon rouge, échalote et d'un pain aux céréales et fruits secs »

Marbré de canard 25% foie gras à la truffe d'hiver **9.5 euros**

Médaillon de foie gras de canard entier mi-cuit **aux châtaignes de Beynat** **13 euros**

Médaillon de foie gras de canard entier mi-cuit **poivre et sel** **12.5 euros**

Médaillon de foie gras de canard entier mi-cuit **fumé** **12.5 euros**

Médaillon de foie gras de canard entier mi-cuit **nature** **12 euros**

Médaillon de foie gras de canard entier mi-cuit **truffé 14.5 euros**

Entrées chaudes

Divers

Escargots de Bourgogne beurre persillé (la douzaine) **9.5 euros**

Bouchée à la reine traditionnelle **9,5 euros**

½ Langouste gratinée thermidor **29 euros**

Coquille Saint-Jacques Saint-Antoine **9 euros**

Médaillon de lotte lardé, en habit vert, émulsion safran ail noir, embeurrée de choux au Riesling **13 euros**

Filet de bar cuit sur peau, risotto de perles de pâtes à l'encre de seiche, sauce chimichurri **13 euros**

Brochette de St-Jacques en croûte de beurre, crémeux d'anguille fumée, taboulé de choux fleurs à la cardamone, bisque de crustacés **14,5 euros**

Croustillant de confit de canard façon nem, coriandre, vinaigrette soja sésame **9.5 euros**

Commandes jusqu'au 18/12/2023 pour Noël et jusqu'au 26/12/2023 pour le 31 décembre

Les garennes du Gour- Le gour du diable-19360 Cosnac - Tél. 05 55 92 14 83
Mail : contact@traiteurlesgarennesdugour.fr www.traiteurlesgarennesdugour.fr

Les Plats

Plats à emporter fêtes

VIANDES

Les viandes et poissons sont sans accompagnement

Magret de canard du Sud-Ouest sauce poivre vert	***14 euros***
Médaillon de sous noix de veau sauce morilles	***14 euros***
Chapon farci rôti aux cèpes et son jus d'ail	***12.5 euros***
Tournedos de filet de veau Limousin, jus corsé	***14.5 euros***
Ballotine de Pintadeau, cèpes et oignons rouges, jus corsé	***12.5 euros***
Tournedos de bœuf Limousin, sauce Périgueux	***15 euros***
Tournedos de bœuf Limousin Rossini, sauce Périgueux	***18 euros***
Choux farci ris de veau, foie gras, cèpes, jus à l' ancienne	***14 euros***

LEGUMES

Ecrasée de pommes de terre aux truffes	***4.8euros***
Gratin dauphinois individuel	***4 euros***
Royale de butternut fumé	***4.5 euros***
Poêlée de pommes grenailles, cèpes et châtaignes	***4.5 euros***
Poêlée de légumes oubliés au beurre de sauge	***4.5 euros***
Mousseline de panais fumé	***4.5 euros***

Commandes jusqu'au 18/12/2023 pour Noël et jusqu'au 26/12/2023 pour le 31 décembre

Les Garennes du Gour TRAITEUR

Les garennes du Gour- Le gour du diable-19360 Cosnac - Tél. 05 55 92 14 83
Mail : contact@traiteurlesgarennesdugour.fr www.traiteurlesgarennesdugour.fr

Les Desserts

Plats à emporter fêtes 2023

DESSERTS BUCHES ***5 euros***

La part (bûche identique minimum pour 4 personnes)

Bûche 3 chocolats *(biscuit sans farine, convient au régime sans gluten, chocolats noir, blanc, lait)*

Bogota (*biscuit café, crémeux café Ethiopie, mousse guarana, croustillant riz soufflé)*

Le Pinky *(Biscuit madeleine framboise, compotée de framboises, crémeux vanille, bavarois citron)*

DESSERTS INDIVIDUELS ***5 euros***

Dôme La ruche *(Biscuit madeleine au miel, mousse au fromage blanc, caramiel crémeux)*

Dôme enneigé *(génoise, confit de myrtille, confiture de châtaignes, pomme, meringue italienne)*

Las vegas *(biscuit chocolat, mousse chocolat, gelée de framboise, crème brûlée, glaçage chocolat)*

cho

Commandes jusqu'au 18/12/2023 pour Noël et jusqu'au 26/12/2023 pour le 31 décembre

Les Garennes du Gour TRAITEUR

Les garennes du Gour- Le gour du diable-19360 Cosnac - Tél. 05 55 92 14 83
Mail : contact@traiteurlesgarennesdugour.fr www.traiteurlesgarennesdugour.fr

Les Menus

Menus de fêtes

✓ *Menu « Gourmet »*

Médaillon de foie gras de canard nature mi-cuit chutney « oignon rouge, échalote » et d'un pain aux céréales et fruits secs

--

Filet de bar cuit sur peau, risotto de perles de pâtes à l'encre de seiche, sauce chimichurri

--

Magret de canard sauce poivre vert, gratin Dauphinois, poêlée de légumes oubliés

--

Dôme La Ruche

(Biscuit madeleine au miel, mousse au fromage blanc, caramiel crémeux)

Tarif : 36 euros

✓ *Menu « Prestige »*

Duo de foies gras « poivre et sel » et « fumé » chutney « oignon, échalote » et d'un pain aux céréales et fruits secs

--

Médaillon de lotte, en habit vert, émulsion safran ail noir, embeurrée de choux au Riesling

--

Médaillon de sous noix de veau sauce girolles, poêlée de pommes de terre grenaille, cèpes et châtaignes et royale de butternut fumé

--

Bûche Le Pinky

(Biscuit madeleine à la framboise, crémeux et brisures de framboise, vanille, mousse citron)

Tarif : 46 euros

Commandes jusqu'au 18/12/2023 pour Noël et jusqu'au 26/12/2023 pour le 31 décembre

Les Garennes du Gour TRAITEUR

Les garennes du Gour- Le gour du diable-19360 Cosnac - Tél. 05 55 92 14 83

Mail : contact@traiteurlesgarennesdugour.fr www.traiteurlesgarennesdugour.fr