Les Garennes Traiteur

Fêtes à Emporter 2026

Une collection festive élégante pour Noël et la Saint-Sylvestre



Des menus complets et des créations festives à emporter pour régaler vos convives en toute simplicité.

Nos menus de fêtes

Menu Gourmet

37 € / personne



Finger de foie gras cèpes châtaignes et ses condiments

Filet de rouget sauce safran sur sa fondue de poireaux et endives, amandes effilées torréfiées

Grenadin de veau sauce girolles

Gratin Dauphinois et Poêlée de légumes d'antan

Dessert individuel : Douceur des bois

Menu Prestige

47 € / personne



Duo de foie gras « poivre et sel » et nature, chutney poire vanillé, pain aux céréales

Nage de st-jacques et lotte aux petits légumes, bouillon écrevisses

Tournedos de bœuf sauce périgueux

Écrasé de pommes de terre aux truffes et mousseline de potimarron et châtaignes aux 4 épices

Dessert individuel : Saveur de Dubaï

Menu Végétarien

37 € / personne



Roulé d'omelette à la truffe d'été, crémeux fines herbes

Tarte fine aux cèpes et girolles, crème d'ail

Courge farcie au boulighour, feta, noix de pécan

Mousseline de potimarron et châtaignes aux 4 épices et son crumble

Dessert individuel : Dôme royal chocolat

Commandes jusqu'au 19/12/2026 pour Noël et jusqu'au 26/12/2026 pour le 31 décembre

Retrait des commandes : le 24 de 13h à 17h (pas de retrait le 25 décembre) • le 31 de 13h à 17h

Commande par mail, téléphone ou sur la boutique en ligne

Les Garennes Traiteur

FÊTES À EMPORTER 2026

Carte festive – pièces cocktail & entrées

PIÈCES COCKTAIL

Tarifs à la part



Plateaux disponibles en 16 / 32 / 48 pièces
Même composition pour chaque plateau
8 variétés

Plateau 16 pièces	**28,50 €**
Plateau 32 pièces	**53,50 €**
Plateau 48 pièces	**74,50 €**

- Tartare de st-jacques, purée de panais, crumble chorizo (verrine)
- Gauffre noisette, crémeux cabécou et noisettes torréfiées
- Millefeuille de foie gras au pain d'épices
- Macaron foie gras, et confit de fruits exotiques avec logo
- Club jambon truffé
- Œuf de caille mimosa au safran mousseline de potimarron et croquant parmesan (verrine)
- Gambas snackée, mayonnaise au yuzu sur son blinis
- Tartelette gelée de clémentine et son tartare de magret aux aromates

ENTRÉES FROIDES

Tarifs à la part



FOIE GRAS

Médaillon nature	12,50 €
Médaillon poivre et sel	13,50 €
Médaillon fumé	13,50 €
Médaillon truffé	16 €
Finger de foie gras cèpes châtaignes	16 €

AUTRES ENTRÉES FROIDES

Saumon entier avec garniture (macédoine, moule, bulot) ..... 14 € la part
Commande minimum 8 pers

Effeuillé de saumon fumé et mariné, crème à l'aneth et son blinis ..... 12,50 €

Finger de la mer, biscuit épinard, St-jacques, cabillaud, lotte, écrevisses ..... 15 €

Tartelette gelée kalamanci, gravelax de St-jacques et gambas marinées ..... 12 €

ENTRÉES CHAUDES

Tarifs à la part



Escargots de bourgogne ..... 10 €

Escalope de ris de veau sur sa brioche toastée, duxelles de champignons des bois sauce madère ..... 13 €

Coquille st-jacques ..... 9,50 €

Nage de st-jacques et lotte aux petits légumes, bouillon écrevisses ..... 14,50 €

Filet de rouget sauce safran sur sa fondue de poireaux et endives, amandes effilées torréfiées ..... 12 €

Cromesquis de canard aux cèpes jus corsé, mousseline de choux fleur au poivre de timut ..... 12 €

Saucisson brioché de canard aux cèpes, sauce marchand de vin ..... 11 €

Commandes jusqu'au 19/12/2026 pour Noël et jusqu'au 26/12/2026 pour le 31 décembre

Retrait des commandes :
le 24 de 13h à 17h
(pas de retrait le 25 décembre)
le 31 de 13h à 17h

Commande par mail :
contact@traiteurlesgarennesdugour.fr

Téléphone : 05 55 92 14 83

Boutique en ligne :
www.traiteurlesgarennesdugour.fr

Les Garennes du Gour – Le Gour du Diable – 19360 Cosnac

Les Garennes Traiteur

FÊTES À EMPORTER 2026

Carte festive – viandes, accompagnements & desserts

VIANDES



1/2 coquelet farci foie gras et ris de veau	15 €
Magret de canard du Sud-Ouest sauce cassis	12,50 €
Grenadin de veau sauce girolles	14,50 €
Fondant de filet de veau sauce morilles	14,50 €
Pavé de biche sauce grand veneur	16 €
Tournedos de bœuf sauce périgueux	15,50 €
Tournedos de bœuf rossini sauce périgueux	16,50 €
Bœuf Wellington farci au foie gras, jus à l'ail noir *commandé à partir de 8 personnes*	18,50 €
Chapon farci rôti, jus corsé aux cèpes et châtaignes	13 €
Poularde en 2 façons	15 €

ACCOMPAGNEMENTS



Écrasé de pommes de terre aux truffes	4,80 €
Gratin Dauphinois	4 €
Nid de pommes de terre sarladaises truffé	4,50 €
Mousseline de potimarron et châtaignes aux 4 épices	4 €
Tian de légumes oubliés	4,50 €
Tatin d'endives, croquant noix et nougatine	4 €
Pommes dauphines (3/p.)	4,50 €
Poêlée de légumes d'antan	4 €

DESSERTS

Pas de limite de taille
100 % Maison



BÛCHES *(à la part)*

Bûche poire caramel — 5 €
Biscuit madeleine pépites de chocolat, insert poire vanillée et caramel beurre salé, mousse caramel.

Bûche royal chocolat — 5 €
Biscuit moelleux chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat noir 65 %.

Nuage boréal — 5 €
Biscuit madeleine myrtille, croustillant blanc, confit de myrtille, mousse légère fromage blanc.

DESSERTS INDIVIDUELS

Saveur de Dubaï — 5,50 €
Biscuit pistache, croustillant praliné, crémeux pistache, mousse chocolat noir.

Velours de cacahuètes — 5,50 €
Dacquoise noisette, croustillant praliné, cœur praliné 100 % cacahuète et fleur de sel, mousse caramel.

Douceur des bois — 5,50 €
Biscuit zeste citron vert, compotée fruits rouges, ganache montée vanille, finition fruits frais.

ASSORTIMENT DE MACARONS

8 pièces	15 €
12 pièces	22,50 €
16 pièces	30 €

4 variétés différentes

PLATEAU DE SUCRÉS VARIÉS

Même composition pour chaque plateau
8 variétés : opéra, tartelette citron meringuée, éclair chocolat/noisette, tartelette framboise, macaron, choux café, verrine Mont Blanc, Paris-Brest à la cacahuète

Plateau de 16 pièces	28.5 euros
Plateau de 32 pièces	53.5 euros
Plateau de 48 pièces	74.5 euros

Commandes jusqu'au 19/12/2026 pour Noël et jusqu'au 26/12/2026 pour le 31 décembre

Retrait des commandes :
le 24 de 13h à 17h
(pas de retrait le 25 décembre)
le 31 de 13h à 17h

Commande par mail :
contact@traiteurlesgarennesdugour.fr

Téléphone : 05 55 92 14 83

Boutique en ligne :
www.traiteurlesgarennesdugour.fr

Les Garennes du Gour – Le Gour du Diable – 19360 Cosnac