

Date de retrait : ☐ 24/12/2026 ☐ 31/12/2026

N° commande : _____

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

E-mail : _____

MENU GOURMET

Quantité

Prix unit.

Total

Finger de foie gras cèpes châtaignes et ses condiments
Filet de rouget, sauce safran sur 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

37,00 €

MENU PRESTIGE

Quantité

Prix unit.

Total

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

47,00 €

MENU VÉGÉTARIEN

Quantité

Prix unit.

Total

Roulé d'omelette à la truffe d'été, crémeux fines herbes
Tarte fine aux cèpes et girolles, crème d'ail
Courge farcie au boulghour, feta, noix de pécan
Mousseline de potimarron et châtaignes aux 4 épices
et son crumble
Dessert individuel : Dôme royal chocolat

37,00 €

TOTAL COMMANDE TTC:

COMMANDES & RETRAIT

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

Retrait uniquement le 24 décembre ou le 31 décembre, de 13 h à 17 h.

Pas de retrait le 25 décembre.

Les Garennnes du Gour - 130 Gour du Diable, 19360 Cosnac

05 55 92 14 83 • contact@traiteurlesgarennnesdugour.fr