Les Garennes Traiteur

À LA CARTE À EMPORTER

Pièces cocktail froides & chaudes

Les tarifs s'entendent à la part et TTC • Minimum de commande : 6 parts identiques

PIÈCES COCKTAIL POUR VOS APÉRITIFS (FROIDES)

Miroir citron, truite fumée	2,10 €
Croquants frais, tomate, pesto et jambon de pays	2,10 €
Verrine, crème de foie gras, gelée de groseille, crumble de pain d'épice	2,90 €
Coco des îles (saveur coco, gambas)	2,10 €
Club sandwich, rillettes de poulet curry, tomate confite	1,50 €
Burger de foie gras et son chutney exotique	2,50 €
Magret de canard rôti, foie gras et fruits rouges	2,10 €
Chou rougail de volaille au gingembre	1,60 €
Douceur de fromage blanc, poire, céleri, roquefort	2,10 €
Verrine, brunoise de magret fumé aux aromates	1,95 €
Œuf de caille poêlé, compotée d'oignon rouge sur toast grillé	1,85 €
Bavarois aux 2 saumons, aneth, mascarpone	2,10 €
Magret de canard fumé, compotée de figue sur sablé au piment d'Espelette	1,95 €
Fajitas de légumes croquants	1,50 €
Millefeuille de foie gras au pain d'épices	2,90 €
Tourtou aux rillettes d'oie	1,00 €
Tourtou fromager	1,10 €
Avocado toast (focaccia, saumon fumé)	1,80 €
Verrine tiramisu tomate basilic	2,00 €
Brochettes de légumes marinés aux herbes	1,50 €
Pan bagnat	2,30 €
Cupcake aux noix, chantilly au bleu	1,85 €
Club jambon persillé	1,80 €
Club jambon truffé	2,00 €

PIÈCES COCKTAIL (CHAUDES)

Gougère emmental et parmesan	1,50 €
Financier tomates confites, olive noire	1,50 €
Focaccia provençale	2,10 €
Brochette de poulet mariné	2,10 €
Burger revisité (mique, volaille, cheddar, confiture d'oignons rouges)	2,40 €
Cuisses de grenouille, crème de persil et ail	2,40 €
Sucette de boudin blanc au sésame	1,85 €
Bonbon de Saint-Jacques, pancetta	2,90 €
Brochette d'acras de morue	2,10 €
Croustillant de pomme de terre au confit de canard et cèpes	2,30 €
Velouté de champignons, chips de bacon	1,90 €
Mini cannelé, chorizo, feta	1,30 €

Les Garennes Traiteur

À LA CARTE À EMPORTER

Entrées froides & entrées chaudes

Les tarifs s’entendent à la part et TTC • Minimum de commande : 6 parts identiques

ENTRÉES FROIDES

- Terrine de lotte aux petits légumes, sauce aïoli — 7,50 €
- Saumon entier, sauce tartare, avec garnitures (macédoine, œuf dur, tomate, moules, crevettes, bulots) — 12,50 €
- Saumon mariné à l’aneth et saumon fumé (100/120 g), crème légère persil-citron — 9,50 €
- Duo de foie gras, nature, poivre et sel, chutney exotique, pain aux céréales — 12,50 €
- Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest maison et son chutney d’oignons rouges à la grenadine — 12,50 €
- Profiterole de foie gras au confit de figues — 11,50 €

ENTRÉES CHAUDES

- Croustade briochée de ris de veau, sauce morilles — 10,00 €
- Bouchée à la reine, sauce financière — 9,50 €
- Cassolette de cuisses de grenouille, crème de persil et ail, aux petits légumes — 9,50 €
- Brochette de Saint-Jacques en croûte de chorizo, sauce safran, risotto de perles de pâtes — 14,00 €
- Brochette de gambas et Saint-Jacques, risotto de perles de pâtes, sauce corail — 14,50 €
- Coquille Saint-Jacques et fruits de mer, sauce Saint-Antoine — 9,50 €
- Dos de cabillaud en viennoise d’olives noires, sauce vierge — 13,00 €
- Médaillon de lotte lardé, sauce crustacés, risotto crémeux — 16,50 €

Les Garennes Traiteur

À LA CARTE À EMPORTER

Viandes & accompagnements

Les tarifs s’entendent à la part et TTC • Minimum de commande : 6 parts identiques

VIANDES

- Parmentier de confit de canard aux cèpes — 14,00 €
- Meurette de joues de porc au vin rouge — 10,00 €
- Paleron de bœuf, sauce provençale — 11,50 €
- Suprême de pintadeau et duxelles de champignons de Paris, jus corsé à l’ail noir — 12,50 €
- Suprême de pintadeau au foie gras et cèpes, sauce morilles — 14,50 €
- Magret de canard rôti, sauce cassis — 14,00 €
- Tournedos de magret de canard fourré au foie gras, sauce Périgueux — 16,50 €
- Blanquette de veau fermier — 14,00 €
- Pavé de veau, sauce moutarde violette — 13,50 €
- Fondant de filet de veau, sauce girolles — 14,50 €
- Tournedos de bœuf limousin, sauce Périgueux — 15,00 €
- Tournedos de bœuf Rossini, sauce Périgueux — 18,00 €
- Cuisse de canard à l’orange — 12,50 €
- Confit de canard du Sud-Ouest — 8,50 €
- Blanquette de poissons (suivant arrivage) — 15,50 €

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois — 4,00 €
- Purée de carottes à l’orange (100 g) — 4,00 €
- Pancake d’épinards aux amandes (2/pers.) — 4,00 €
- Écrasée de pommes de terre à l’huile d’olive (130 g) — 4,00 €
- Poêlée de légumes de saison — 4,00 €
- Écrasée de pommes de terre aux truffes (130 g) — 5,00 €
- Clafoutis de cèpes et châtaignes (en saison) — 5,00 €
- Risotto crémeux au parmesan — 4,50 €
- Blinis de patate douce (2/pers.) — 4,00 €
- Risotto de perles de pâtes — 4,00 €
- Effeuillé de pommes de terre sarladaises — 5,00 €
- Poêlée de pommes de terre grenailles aux cèpes — 5,00 €

Les Garennes Traiteur

À LA CARTE À EMPORTER

Desserts maison

Les tarifs s’entendent à la part et TTC • Minimum de commande : 6 parts identiques

DESSERTS MAISON

- Millefeuille vanille — 4,50 €
- Panier 3 choux nougatine — 7,00 €
- Fraisier (saison) — 5,00 €
- Framboisier (saison) — 5,00 €
- Entremet poire-chocolat (dacquoise noisette, praliné praliné, compotée de poire vanillée, mousse au chocolat) — 5,00 €
- Baba au rhum, crème mousseline, fruits frais — 4,50 €
- Enchanteur (biscuit fin chocolat, mousse au chocolat, gelée de framboise, crème brûlée, glaçage chocolat) — 5,00 €
- Tarte aux fruits, tarte fine aux pommes, tarte citron — 4,00 €
- Salade de fruits frais — 4,50 €
- Douceur des bois (biscuit financier citron, compotée de fruits rouges, ganache montée vanille, finition façon tarte aux fruits rouges) — 5,00 €
- Entremet façon « Velours cacahuète » (dacquoise noisette, praliné cacahuète fleur de sel, mousse caramel) — 5,00 €
- Saveur de Dubaï (biscuit pistache, croustillant praliné, crémeux pistache, mousse chocolat) — 5,50 €
- Paris-Brest — 4,00 €
- Saint-Honoré — 4,50 €

COMMANDES & RETRAIT

Commande à passer 8 jours avant impérativement. Minimum de commande 6 portions identiques.

contact@traiteurlesgarennesdugour.fr • 05 55 92 14 83

JOURS DE RETRAIT

130 Gour du Diable, 19360 Cosnac • Dimanche & lundi : 10 h–12 h • Du mardi au samedi : 10 h–14 h