

Les Garennas 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 périgieux

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,
crèmeux 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

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
<i>Commande minimum 8 pers</i>	
Effeillé 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 toasté, 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 23 décembre)
le 31 de 13h à 17h



Commande par mail :
contact@traiteurslesgarennnesdugour.fr
Téléphone : 05 55 92 14 83



Boutique en ligne :
www.traiteurslesgarennnesdugour.fr
Les Garennnes du Gour – Le Gour du Diable – 19360 Cosnac

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 périgieux	15,50 €
Tournedos de bœuf rossini sauce périgieux	16,50 €
Bœuf Wellington farci au foie gras, jus à l'ail noir <i>commandé à partir de 8 personnes</i>	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

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

Composition du plateau 8 variétés différentes :
Opéra, citron meringué, éclair au chocolat, tarte, framboise, macaron, choux café, verrine Mont Blanc, Paris-Brest à la cacahuète.



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 23 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