

À LA CARTE À EMPORTER

Pièces cocktail froides & chaudes

Page 1 • Les pièces cocktail

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 €
• Bavaois 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 (miche, 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 €

À LA CARTE À EMPORTER

Entrées froides & entrées chaudes

Page 2 • Les entrées

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 € |

À LA CARTE À EMPORTER

Viandes & accompagnements

Page 3 • Les plats

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 €
• Effeillé de pommes de terre sarladaises	5,00 €
• Poêlée de pommes de terre grenailles aux cèpes	5,00 €

À LA CARTE À EMPORTER

Desserts maison

Page 4 • Suite & fin

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

DESSERTS MAISON

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

COMMANDES & RETRAIT

Commande à passer 48 h à l'avance

contact@traiteurlesgarennedugour.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