

Le Gourmet Dijon

Traiteur Gastronomique



CARTE FESTIVE NOËL - NOUVEL AN 2019

LES ENTRÉES FROIDES

NOS CRÉATIONS DE FOIE GRAS DE CANARD

Canard garanti gavé, au maïs grain entier : en provenance du Bearn

MÉDAILLON DE FOIE GRAS ET SES TOASTS	par pers.	13,20 €
MARBRÉ DE FOIE GRAS ET SON PAIN D'ÉPICE ORIENTAL	par pers.	13,80 €
MÉDAILLON DE FOIE GRAS TRUFFÉ ET SES TOASTS	par pers.	13,80 €
DUO DE FOIE GRAS <i>nature et truffé, accompagnés de toasts</i>	par pers.	13,80 €
TRILOGIE DE FOIE GRAS	par pers.	16,10 €
<i>Médailles de foie gras nature, truffé et mariné au vin rouge, accompagné des toasts</i>		

NOS SPÉCIALITÉS DE LA MER

Langouste, Homard et Saint-Jacques : en direct de Roscoff

DEMI HOMARD BRETON <i>en Bellevue</i>	par pers.	19,00 €
DEMI LANGOUSTE ROYALE <i>à la parisienne</i>	par pers.	26,00 €
SAUMON A LA NAGE «Label Rouge» <i>farçi de sa mousseline de Saint-Jacques</i>		
LE MEDAILLON	par pers.	12,90 €
LA PIÈCE ENTIÈRE <i>Pré-coupée</i>	15-20 pers.	192,00 €
MARBRÉ DE L'Océan <i>saumon frais et saumon fumé</i>	par pers.	11,80 €
DÔME DE SAINT-JACQUES BRETONNES ET HOMARD	par pers.	11,80 €
BARON DE SAUMON FUMÉ <i>Ecosse «Label Rouge»</i>	par pers.	13,90 €
TRILOGIE DE POISSON DE NOËL	par pers.	14,60 €
<i>Verrine de carpaccio de saumon mariné, saumon fumé, duo de Saint-Jacques et Langouste</i>		

NOS SPÉCIALITÉS DE CHARCUTERIE

ASSIETTE CHARCUTERIES DE NOËL	par pers.	11,40 €
<i>Jambon persillé, pâté en croûte au foie gras, jambon cru Serrano</i>		
TERRINE DU CHANOINE ET SA COMPOTE D'ÉCHALOTES	par pers.	9,80 €
ASSIETTE DU GOURMET	par pers.	12,40 €
<i>Marbré de foie gras et son pain d'épices oriental, gâteau moelleux aux morilles</i>		
TRILOGIE DE CHARCUTERIE	par pers.	14,00 €
<i>Terrine du chanoine, pâté en croûte au foie gras, marbré de foie gras et son pain d'épices oriental</i>		

LES ENTRÉES CHAUDES

ESCARGOTS DE BOURGOGNE <i>pur beurre AOC à l'ail rose</i>	la douzaine	13,50 €
CHAUSSON FEUILLETÉ FOIE GRAS TRUFFÉ, <i>sauce pain d'épices à l'orange</i>	par pers.	11,90 €
CROUSTADE AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE, <i>sauce beurre d'ail</i>	par pers.	11,90 €
CROUSTADE DE SAUMON ET SAINT-JACQUES, <i>sauce crustacés</i>	par pers.	12,60 €
CROÛTE AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE	par pers.	11,00 €
GALETTE FEUILLETÉE VEAU ET CANARD	4 pers.	38,00 €
<i>au jus de morilles spéciales</i>	6 pers.	56,00 €
	8 pers.	72,00 €
ENTREMETS DE SAINT-JACQUES BRETONNES	4 pers.	40,00 €
<i>et foie gras poêlé</i>	6 pers.	58,00 €
	8 pers.	76,00 €

LES POISSONS

FILET DE SANDRE POCHÉ AU BOUZERON

À LA DIJONNAISE (*moutarde à l'ancienne*)

À L'EPOISSES BERTHAUT

NOIX DE SAINT-JACQUES POCHÉES EN COQUILLE, *sauce bretonne*

DAURADE ROYALE, *sauce safranée*

FILET DE TURBOT, *sauce hollandaise*

CROUSTILLANT DE GAMBAS, *sauce américaine*

CŒUR D'EGLEFIN EN CROÛTE, *sauce aneth*

DÔME DE SAINT-JACQUES ET HOMARD EN CROÛTE, *sauce crustacés*

MILLEFEUILLE DE SAUMON ET CABILLAUD À L'ESTRAGON, *sauce nantaise*

par pers. 12,80 €

par pers. 13,50 €

par pers. 11,80 €

par pers. 14,20 €

par pers. 17,60 €

par pers. 17,90 €

par pers. 15,20 €

par pers. 15,20 €

par pers. 12,40 €

LES VIANDES

VOLAILLES DE BRESSE

CUISSE DE POULARDE ROULÉE ET FARCIE AU FOIE GRAS

SAUCE AU VIN JAUNE DE PUPILLIN

SAUCE AUX MORILLES SPÉCIALES

LA POULARDE DE BRESSE FARÇIE, *sauce aux cèpes*

Présentée entièrement découpée dans son plat prêt à réchauffer

LA DINDE DE NOËL FARCIE AU FOIE GRAS ET SES MARRONS

Présentée entièrement découpée dans son plat prêt à réchauffer

CHAPON FERMIER AU VIN JAUNE, *sauce aux morilles*

SUPRÊME DE VOLAILLE FARCIE AU FOIE GRAS

SAUCE VINAIGRE DE FRAMBOISES

SAUCE MORILLES ET JUS DE TRUFFES

COQ DU CHANOINE, *sauce aux baies de cassis «Noir de Bourgogne»*

par pers. 13,50 €

par pers. 13,95 €

6 pers. 122,00 €

10-12 pers. 180,00 €

par pers. 13,95 €

par pers. 12,20 €

par pers. 13,95 €

par pers. 13,80 €

CANETTE

FILET DE CANETTE BRAISÉ

AU PAIN D'ÉPICE ET MIEL BIO CARAMÉLISÉE

AUX MORILLES ET JUS DE TRUFFES

par pers. 13,90 €

par pers. 15,70 €

GIBIERS

CIVET DE BICHE, *sauce chasseur*

FILET MIGNON DE BICHE, *sauce grand veneur*

par pers. 10,90 €

par pers. 16,50 €

JAMBON EN CROÛTE "DE FÊTES"

SAUCE MADÈRE OU FORESTIÈRE

6 pers. 84,00 €

8 pers. 108,00 €

12 pers. 158,00 €

SAUCE AUX MORILLES ET JUS DE TRUFFES

6 pers. 103,00 €

8 pers. 134,00 €

12 pers. 197,00 €

SAUCE AU VIN JAUNE DE PUPILLIN

6 pers. 90,00 €

8 pers. 115,00 €

LES GARNITURES

SOUFFLÉ AUX TROIS LÉGUMES <i>carottes, céleri et courgettes</i>	par pers.	3,90 €
GRATIN DAUPHINOIS <i>aux pommes de terre de Messigny et Vantoux</i>	par pers.	4,60 €
POMMES DE TERRE EN ÉTOILE	par pers.	4,60 €
FORESTIÈRE DE CHAMPIGNONS <i>de Paris, trompettes de la mort et cèpes</i>	par pers.	4,60 €
GARNITURE GRAND VENEUR <i>Pomme confite aux aïelles et sa tomate provençale</i>	par pers.	4,90€
RISOTTO AUX MORILLES ET CÈPES EN FEUILLE DE BRICK	par pers.	5,40 €
RISOTTO DE BUTTERNUT ET CAROTTES	par pers.	4,20 €

LES DESSERTS

BÛCHES AUX FRUITS

DUC DE BOURGOGNE <i>Mousse citron vert, crèmeux aux baies de cassis «Noir de Bourgogne» et biscuit noisettes cassis</i>	4 pers.	24,00 €
	6 pers.	34,00 €
	8 pers.	44,00 €
MADAGASCAR <i>Biscuit joconde à la pistache, bavaroise à la vanille de Madagascar et compotée de fraises</i>	4 pers.	24,00 €
	6 pers.	34,00 €
	8 pers.	44,00 €
CARAPOMME <i>Pommes caramélisées, bavaroise caramel et biscuit madeleine</i>	4 pers.	24,00 €
	6 pers.	34,00 €
	8 pers.	44,00 €
MARRONS CASSIS <i>Marrons Cassis (bavaroise aux marrons, compotée de cassis, biscuit moelleux aux marrons et vanille)</i>	4 pers.	24,00 €
	6 pers.	34,00 €
	8 pers.	44,00 €

BÛCHES AU CHOCOLAT

ECLAT NOISETTE <i>Mousse chocolat noir 66% «Valrhona», crème de noisettes et feuilletine praliné</i>	4 pers.	26,00 €
	6 pers.	36,00 €
	8 pers.	46,00 €
CHOCOLATHÉ <i>Biscuit moelleux au chocolat «Valrhona», croustillant praliné au riz soufflé et parfait chocolat au Thé Earl Grey</i>	4 pers.	26,00 €
	6 pers.	36,00 €
	8 pers.	46,00 €
ESPRIT BRETAGNE <i>Caramel tendre au beurre salé, mousse au chocolat noir «Valrhona» crème diplomate à la vanille et biscuit moelleux au chocolat</i>	4 pers.	26,00 €
	6 pers.	36,00 €
	8 pers.	46,00 €
TIRAMISU CAFE <i>Crème mascarpone, crèmeux café et biscuit cuillère</i>	4 pers.	26,00 €
	6 pers.	36,00 €
	8 pers.	46,00 €

LES MENUS*

MENU À 38€

TRILOGIE DE POISSON DE NOËL
*Saumon mariné à l'aneth, saumon fumé,
duo de Saint-Jacques*

CHAPON FERMIER AU VIN JAUNE
Sauce aux morilles spéciales

GRATIN DAUPHINOIS
Pommes de terre de Messigny et Vantoux

DESSERT AU CHOIX

MENU À 44€

DÔME DE ST-JACQUES BRETONNES ET HOMARD

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE
«pur beurre AOC à l'ail rose»

CUISSE DE POULARDE DE BRESSE FARCIE
Sauce au vin jaune de Pupillin

RISOTTO AUX MORILLES ET CÈPES
EN FEUILLE DE BRICK

DESSERT AU CHOIX

MENU À 49€

TRILOGIE DE FOIE GRAS
*Nature, truffé et mariné au vin rouge,
accompagné de toast*

CROUSTILLANT DE GAMBAS
Sauce américaine

FILET MIGNON DE BICHE
Sauce grand veneur

POMMES DE TERRE EN ÉTOILE

DESSERT AU CHOIX

LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

Brillat-Savarin, Epoisses Berthaut, Chèvre frais, Comté de réserve, Reblochon de Savoie

6-8 pers. 38,00 €

LES PAINS SPÉCIAUX

PAIN SERVIETTE BÛCHERON

pièce 0,90 €

PAIN BÛCHERON *(poisson et viande)*

pièce 2,50 €

PAIN VIGNERON AUX NOISETTES ET RAISINS *(fromage)*

pièce 2,60 €

PAIN DE MIE NATURE

pièce 2,60 €

PAIN DE MIE AUX ÉPICES *(foie gras)*

pièce 2,90 €

LES MISES EN BOUCHE

GOUGÈRES BOURGUIGNONNES	10 pièces	5,00 €
PATÉ EN CROUTE AU FOIE GRAS	6-8 pers.	30,00 €
PLATEAU DE NOËL <i>8 verrines de mousse de St Jacques, 12 cubes de foie gras / pain d'épices, 8 cuillères de crème brûlée au foie gras, 12 étoiles mousse de crustacés, 8 jambons persillés</i>	48 pièces	46,00 €
PLATEAU DÉCOUVERTE <i>8 verrines carpaccios de saumon mariné, 8 brochettes de Saint-Jacques et chorizo, 8 feuilletés aux escargots, 12 toasts de foie gras, 12 terrines du chanoine.</i>	48 pièces	64,00 €
PLATEAU FOIE GRAS <i>8 cuillères de crème brûlée au foie gras, 12 pâté en croute au foie gras, 12 cubes foie gras / pain d'épices, 12 toasts de foie gras</i>	44 pièces	74,00 €

ESPACE CADEAUX GOURMANDS

PAIN D'ÉPICES EN PAVÉ <i>nature - chocolat - cassis Noir de Bourgogne - amandes - écorces d'oranges</i>	pièce	entre 12 € et 15 €
PAIN D'ÉPICES GANACHE «CRÉATION MAISON»	pièce	15 €
PAIN D'ÉPICES ORIENTAL <i>au gingembre confit</i>	pièce	15 €
PAIN D'ÉPICES DE NOËL <i>aux bananes caramélisées, flambées au Rhum</i>	pièce	8 €
GÂTEAU BOURGUIGNON <i>miel, crème de noisette et baie de cassis</i>	pièce	14 €
TUILES BOURGUIGNONNES <i>au chocolat et amandes torréfiées</i>	sachet	10 €
GUIMAUVES, ENROBÉES DE CHOCOLAT <i>pistache - framboise - caramel - orange</i>	10 pièces	9 €
NONETTES <i>aux écorces d'oranges</i>	12 pièces	10 €
MACARONS DIJONNAIS <i>noix de coco et baies de cassis</i>	12 pièces	10 €
MADELEINES <i>aux zestes de citron vert et sirop d'Erable Bio</i>	6 pièces	7 €

BOUTIQUE

59, Bd Maréchal Joffre - 21000 DIJON

HALLES CENTRALES

mardi, vendredi et samedi matin

☎ 03 80 71 10 24 - contact@legourmet-traiteurdijon.com
www.legourmet-traiteurdijon.com

RETRAIT DES COMMANDES

POUR NOËL : lundi 24 après-midi et mardi 25 décembre au matin

POUR NOUVEL AN : lundi 31 décembre après-midi