Le Gourmet
Dijon

Carte Festive
2023 - 2024

Plateaux Cocktail

PLATEAU DE NOËL
4/6pers - 40 pièces

- Toast Cabillaud caviar avruga
- Pâté croûte figue foies gras
- Crème brûlée au foie gras
- Jambon persillé
- Croustade de saumon et lotte, *épinard sauce crustacé*

45 €

PLATEAU TERRE ET MER
4/6pers - 40 pièces

- Rillette de cabillaud mariné, *citron vert et coriandre*
- Crème brûlée au foie gras
- Carpaccio de saumon gravlax, sauce aneth
- Toast Cabillaud caviar avruga
- Tartelette Epoisses et fruits sec

52 €

Entrées Froides

FOIE GRAS

Médaillon de foie gras nature chutney de figue/cassis ..... 14,80 €
Duo de foie gras nature et truffé et son chutney figue/cassis ..... 16,20 €

POISSON FROID

Demi Homard Belle-Vue, Jardinière de légumes, sauce cocktail et poivre Timut ..... 19,50 €
Médaillon de Saumon à la nage, mousseline de lotte, sauce ciboulette ..... 13,20 €
Dôme de Saumon, Cabillaud et caviar d'avruga ..... 12,00 €

TRILOGIE DE POISSON DE NOËL ..... 16,80 €
Verrine de Rillette de poisson mariné, sauce vierge,
Baron de saumon gravlax, crème à l'aneth,
Marbré saumon et cabillaud, caviar d'avruga.

Entrées chaudes

Croustade de saumon, lotte et épinards sauce crustacé ..... 11,50 €
Escargots de Bourgogne, Pur beurre AOP ..... 13,50 €
Galette feuilletée veau, canard et mélange forestier ..... 4 pers ..... 45,00 €
6 pers ..... 65,00 €
Vol-au-vent ris de veau et morilles ..... 11,20 €

Poisson Chaud

Soufflé de Lotte, pesto et gambas, sauce safranée ..... 13,80 €
Filet de Turbot sauce hollandaise ..... 19,00 €
Filet de Sandre dressé "façon cannelloni" : Sauce dijonnaise ..... 14,20 €
Lotte pochée à "juste température" au citron vert, bisque de homard ..... 18,00 €
La Coquille St-Jacques et gambas, Gratinée, chapelure fine de Seigle bio ..... 14,00 €

Viande Chaudes

Cuisse de poularde, farce fine forestière en ballotine, sauce vin jaune ..... 13,80 €
La poularde de Bresse farcie, sauce aux cèpes 4/6p* ..... 150,00 €
« Présentée entièrement désossée et découpée »
La Dinde de Bresse de Noël, Farce fine aux brisures de marrons et foie gras* ..... 190,00 €
« Présentée entièrement désossée et découpée, accompagnée d'une garniture de marrons d'Ardèche »
Chapon Fermier de bourgogne farci au vin Jaune, sauce aux morilles et vin Jaune ..... 14,00 €
Suprême de volaille de Bresse, farce fine aux champignons, Jus de Volaille crèmé ..... 13,00 €
Filet de canette braisé, coriandre et poivre noir, sauce aux morilles ..... 15,00 €
Civet de chevreuil, sauce vigneronne ..... 11,20 €
Filet mignon de biche, sauce Grand Veneur ..... 17,50 €

JAMBON EN CROÛTE

Sauce aux morilles ..... 4 pers.....98,00 €
8 pers.....128,00 €
Sauce vin jaune ..... 4 pers.....86,00 €
8 pers.....112,00 €

**Une consigne de 20€/plat vous sera demandée pour les plats prêts à réchauffer*

Garniture

Etoile de pommes de terre ..... 4,50 €
Poêlée de légumes au thym ..... 4,50 €
Risotto de morilles et comté de réserve ..... 5,00 €
Soufflé aux 3 légumes : carotte, céleri, courgette ..... 4,00 €
Forestière de champignons ..... 4,60 €
Gratin Dauphinois ..... 4,50 €

Desserts

BÛCHES DE NOËL

Madagascar - *Crème légère Vanille, biscuit et mousseline pistache, compotée de fraise* 4 pers.....25,00 €
6 pers.....35,00 €
Duc de Bourgogne - *Mousse citron, crémeux cassis et biscuit amande* 4 pers.....25,00 €
6 pers.....35,00 €
Écureuil* - *Biscuit noisette, caramel au beurre salé, mousseline au praliné maison* 4 pers.....27,00 €
6 pers.....37,00 €
Éclat Noisette* - *Mousse chocolat 61%, feuilletine pralinée, mousseline noisette caramélisées* 4 pers.....27,00 €
6 pers.....37,00 €

**Dessert sans Gluten*

Nos Menus*

Élégance

Trilogie de poissons de Noël
Filet de canette braisé, coriandre et poivre noir, sauce aux morilles
Etoile de pommes de terre
Desserts au choix

40 €

Signature

Demi Homard Belle-Vue
Jardinière de légumes, sauce cocktail et poivre Timut
Chapon Fermier de Bourgogne farci au vin Jaune, sauce aux morilles
Gratin Dauphinois
Desserts au choix

42 €

Prestige

Médaillon de foie gras nature chutney de figue/cassis
La Coquille St Jacques, Gratinée, pain de seigle et Gambas
Filet mignon de biche, sauce Grand Veneur
Risotto de morilles et comté de réserve
Desserts au choix

54 €

** Prix par personne (minimum 2 pers par menu). Conseils de réchauffe donnés lors du retrait de votre commande.*

IMPRESSION LÉONARD 03 80 58 86 68 - SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

TOUTES LES RÉSERVATIONS DEVRONT ÊTRE RÉGLÉES À LA COMMANDE

RÉSERVATION
1) En boutique ou aux Halles centrales
2) Par téléphone ou par mail
3) Par internet sur notre boutique en ligne

RETRAIT
à préciser à la réservation
1) En boutique (au salon du Gourmet)
2) Aux Halles centrales

Nous vous remercions de votre confiance
et vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année

LAURENT HERBERT ET TOUTE L 'ÉQUIPE DU GOURMET

BOUTIQUE : 59, Bd Maréchal Joffre - 21000 DIJON
HALLES CENTRALES : mardi, vendredi et samedi matin
Tél : 03 80 71 10 24 • contact@legourmet-traiteurdijon.com
www.legourmet-traiteurdijon.com