

The background is a white surface decorated with various Easter-themed items. There are several decorated eggs: a pink one with blue polka dots, a light purple one with gold and brown speckles, a shiny gold one, a light green one with gold and brown speckles, and a light blue one with blue polka dots. There are also several small, smooth, pastel-colored eggs in shades of pink, green, and orange. A large green ribbon is draped across the top right, and a pink ribbon is visible on the far right. In the bottom right corner, there is a bouquet of pink and white lilies with green leaves and buds. The text 'Le Gourmet' is written in a blue cursive font, with 'Dijon' in a smaller blue cursive font below it, separated by a thin blue horizontal line.

*Le Gourmet*  
*Dijon*

# Carte de Pâques 2024

## Plateau Apéritif

de 44 pièces (4/6 pers.) à 44.00 €

Brioche de légumes  
Mini pâté en croûte pistache  
Navette cabillaud et caviar d'Avruga  
Mini croustade chèvre basilic, pignon de pin  
Brochette de jambon persillé

## Entrées froides et Chaudes

Marbré de persillé et effiloché de canard, moutarde à l'ancienne.....	8,50 €
Finger de St Jacques, gelée d'agrumes, saumon et lieu, sauce cocktail.....	11,50 €
Vol au vent de Pâques, Agneau et champignons.....	10,50 €
Médailon de saumon à la nage, mousseline de lotte, sauce ciboulette.....	11,90 €
Clafoutis de cabillaud, tomate mozzarella basilic.....	10,00 €

## Viandes et Poissons Chauds

Ballotine de volaille, farce printanière, jus au thym.....	11,50 €
Rôti d'agneau ail, thym, jus au romarin.....	13,50 €
Gigot d'agneau en feuilleté, sauce forestière.....	4/6 pers. 90,00 € 6/8 pers. 120,00 €
Jambon en croûte, sauce au vin jaune.....	6 pers. 98,00 € 8 pers. 128,00 € 10 pers. 155,00 €
Carré de veau, sauce aux morilles.....	16,00 €
Soufflé de lieu, sauce safranée.....	9,20 €
Dos de cabillaud, sauce aux agrumes.....	14,00 €



# Nos Menus

## Menu à 30 €

*Marbré de persillé et effiloché de canard,  
moutarde à l'ancienne*

*Gigot d'agneau rôti à l'ail et au thym,  
jus perlé*

*Gratin de Pommes de Terre*

*Dessert au choix*

## Menu à 35 €

*Finger de St Jacques, gelée d'agrumes,  
saumon et lieu, sauce cocktail gingembre*

*Carré de Veau, sauce aux morilles*

*Mijoté de petits pois et fèves,  
grenailles rôties*

*Dessert au choix*

## Garnitures

<i>Gratin de Pommes de Terre</i> .....	4,50 €
<i>Mijoté de petits pois et fèves, grenailles rôties</i> .....	4,00 €
<i>Riz garni de printemps, légumes confits</i> .....	4,00 €
<i>Risotto aux morilles</i> .....	4,50 €
<i>Croustillant d'écrasé de carotte curry/cumin</i> .....	4,50 €
<i>Forestière de champignons</i> .....	4,60 €

## Desserts

<i>Élégance Chocolat noir, biscuit sans farine</i> .....	5,00 €
<i>Entremet praliné caramel beurre salé</i> .....	4,50 €
<i>Entremet 3 chocolats, craquant riz soufflé</i> .....	5,00 €
<i>Sablé amande, bavaroise vanille, compotée de Framboises</i> .....	4,50 €

### **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
  - 2) Aux Halles centrales

ATELIER DE FABRICATION : 59, Bd Maréchal Joffre - 21000 DIJON

HALLES CENTRALES : mardi, vendredi et samedi matin

Tél : 03 80 71 10 24 • [contact@legourmet-traiteurdijon.com](mailto:contact@legourmet-traiteurdijon.com)

[www.legourmet-traiteurdijon.com](http://www.legourmet-traiteurdijon.com)