

Carte Festive

2025-2026



*Le Gourmet
Dijon*

Plateaux Apéritifs



PLATEAU DE NOËL : (44 pièces).....(4/6 pers : **45,00 €**)
Mini wrap croquant saumon et crevettes, pâté en croûte pistache, brochette de jambon persillé, rillettes de cabillaud tomate et coriandre, crème brûlée au foie gras

PLATEAU TERRE ET MER : (40 pièces)..... (4/6 pers : **50,00 €**)
Pâté en croûte pistache, toast cabillaud caviar Avruga, carpaccio de saumon gravlax sauce aneth, tartelette tomate courgette, brochette St Jacques chorizo

Entrées Froides :

Entrées Chaudes :

Médaille de foie gras nature chutney de figue/cassis.....**14,50 €/pers.**

Nougat de foie gras, gelée de canard au poivre..... **15,50 €/pers.**

Demi-Homard en Bellevue, jardinière de légumes sauce cocktail, poivre de Timut.....**21,50€/pers.**

Médaille de saumon à la nage, mousseline de lotte sauce ciboulette **13,00 €/pers.**

Marbré de l'océan, saumon gravlax, crème aneth.....**10,00 €/pers.**

Trilogie de Poissons : Baron de Saumon Gravlax, aneth, rillettes de cabillaud mariné citron vert et coriandre, marbré de l'océan et sa sauce ciboulette.....**17,00 €/pers.**

Feuilleté de saumon et Saint-Jacques..... **14,00 €/pers.**

Escargots de Bourgogne, pur beurre AOP (la douzaine).....**12,00 €/pers.**

Tourte de veau, canard et foie gras (4/6 pers).....**65,00 €**

Tourte de veau, canard et foie gras (8 pers).....**85,00 €**

Vol-au-vent ris de veau, volaille et morilles.....**11,00 €/pers.**

Garnitures

Etoile de pommes de terre.....**4,50 € /pers.**
Risotto aux morilles et Comté de Réserve.....**4,50 € /pers.**
Soufflé aux 3 légumes (carotte, céleri, courgette).....**4,00 € /pers.**
Forestière de champignons.....**4,50 € /pers.**
Gratin dauphinois au Comté**4,50 € /pers.**
Légumes rôtis aux herbes de Provence.....**4,50 € /pers.**



Viandes Chaudes

Chapon fermier de Bourgogne, sauce aux morilles.....**13,80 €/pers.**

Cuisse de poularde au foie gras en ballotine, sauce savagnin.....**13,00 €/pers.**

Suprême de volaille fermier, farce fine aux champignons, jus de volaille aux morilles.....**12,00 €/pers.**

Magret de canette braisé, coriandre et poivre noir, sauce pain d'épices.....**13,00 €/pers.**

Filet mignon de biche, sauce Grand Veneur.....**17,50 €/pers**

Poissons Chauds

Boudin de homard sauce aux morilles.....**14,50 €/pers.**

Filet de Turbot sauce aux morilles.....**19,00 €/pers.**

Filet de sandre sauce safranée.....**14,50 €/pers.**

Lotte pochée à "juste température" au citron vert, bisque de homard.....**18,00 €/pers.**

La Coquille Saint Jacques et gambas, Gratinée, chapelure fine de Seigle bio.....**14,00 €/pers.**

JAMBON EN CROUTE :

Sauce aux Morilles

(6 pers).....**98,00 €**

(8 pers).....**128,00 €**

JAMBON EN CROUTE :

Sauce vin jaune

(6 pers).....**86,00 €**

(8 pers).....**112,00 €**

**Une consigne de 20€/plat vous sera demandée pour les plats prêts à réchauffer (à partir de 6 pers)
Toutes nos viandes sont présentées sans os et découpées, pour une réchauffe simplifiée**

Bûches

Fruits rouges :(4 pers : 22,00 € / 6 pers : 33,00 €)
Crèmeux vanille, insert fruits rouge, biscuit joconde à la framboise, confit de cassis

Sensation caramel :(4 pers : 20,00 € / 6 pers : 30,00 €)
Biscuit noisettes, caramel au beurre salé, crème brûlée au caramel

Chocolat brownie :(4 pers : 24,00 € / 6 pers : 36,00 €)
Parfait chocolat 61%, feuilletine pralinée, crèmeux caramel vanille, biscuit brownie



Menus de Fêtes



ELEGANCE à 37,00 € :

Trilogie de poissons
Suprême de volaille fermier, farce fine aux champignons,
jus de volaille aux morilles
Etoile de pommes de terre
Dessert au choix



SIGNATURE à 42,00 € :

Demi-homard en bellevue, Jardinière de légumes,
sauce cocktail et poivre timut
Chapon fermier de Bourgogne, sauce aux morilles
Gratin de pommes de terre au comté
Dessert au choix



PRESTIGE à 50,00 € :

Médaille 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
Dessert au choix



TOUTES LES RÉSERVATIONS DEVRONT ÊTRE RÉGLÉES À LA COMMANDE

Dates limites de commande :

le 19 décembre 2025 pour le réveillon de Noël
le 27 décembre pour le réveillon de la Saint Sylvestre

Les réservations se feront par téléphone ou sur notre boutique en ligne

www.legourmet-traiteurdijon.com

Les retraits : en boutique au salon du Gourmet ou aux Halles Centrales de Dijon.

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

Laurent Herbert

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

