

Carte traiteur Hiver 2026

*Le Gourmet
Dijon*





Nos Entrées Froides

(Tarif TTC par pers.)

Poissons :

- Marbré de l'Océan, saumon frais, sauce ciboulette.....**10,00 €**
- Terrine lieu et Saumon.....**9,50 €**
- Médaillon de saumon, pesto, mousseline de Saint- Jacques, cébette.....**13,00 €**
- **Trilogie de poisson** : saumon gravlax, rillettes de poisson, duo de cabillaud/saumon, sauce ciboulette.....**17,00 €**



Charcuterie :

- Assiette charcuterie : Jambon persillé, terrine du chanoine, chutney et pâté croûte foie gras..... **12,60 €**

Nos Entrées Chaudes

- Tarte provençale ronde (4 pers.).....**24,00 €**
- Croustade aux escargots de Bourgogne, sauce beurre d'ail.....**10,50 €**
- Bouchée à la Reine..... **9,00 €**
- Feuilleté veau et canard au foie gras : 4 pers..... **45,00 €**
6 pers..... **65,00 €**
- Douzaine d'Escargot de Bourgogne.....**12,00 €**



Nos Plats Chauds

(Tarif TTC par pers.)

Poissons :

- Souflés de lieu et gambas, sauce safranée..... **10,60 €**
- Cannelloni de saumon sauce agrumes et ciboulette **12,00 €**
- Filet de sandre sauce Epoisses.....**14,80 €**
- Filet de sandre sauce Dijonnaise.....**14,20 €**
- Pavé de saumon poché sauce beurre blanc.....**12,60 €**
- Cabillaud rôti, paprika fumé, sauce safranée..... **16,00 €**
- Boudin de homard sauce aux morilles **13,00 €**



Viandes :

- Cuisse de poularde farcie, sauce vin jaune.....**13,00 €**
- Suprême de volaille de bresse façon gaston Gérard.....**11,60 €**
- Suprême de volaille farci aux champignons sauce morilles.....**12,00 €**
- Paupiette de volaille jus au thym.....**12,80 €**
- Filet de canette braisé sauce pain d'épices ou cassis..... **13,00 €**
- Filet de canette braisé sauce Morilles..... **13,50 €**
- Jambon en croûte :
 - sauce morilles.....(**6pers : 98€ / 8pers: 128€**)
 - sauce vin jaune.....(**6pers : 86€ /8pers: 112€**)
- Chili con carne (250g).....**9,50 €**
- Lasagne bolognaise (300g);.....**9,50 €**
- Jambon à l'os sauce forestière :..... **9,00 €**



Garnitures

Tarif TTC par pers.

- Gratin dauphinois (pommes de terre Agata)..... 4.50 €
- Gratin de pommes de terre à l'Epoisses..... 4.50 €
- Forestière de champignons..... 4.50 €
- Poêlée de légumes et pommes de terre..... 4.50 €
- Soufflés aux 3 Légumes..... 4.00 €
- Risotto aux morilles et comté de Réserve..... 4.50 €
- Confit de légumes, façon ratatouille..... 4.50 €
- Pommes de terre grenaille confites..... 4.00 €

Plateau de Fromages

Tarif : 25.00 € TTC (6/8 pers.)

- Brillât-Savarin,
- Epoisses Berthaut,
- Comté de Réserve,
- Chèvre ou Reblochon
- chutney pommes/pruneaux





Nos Desserts

Nos Tartes longues : 4,50 TTC la part

- Tartes Macaronade Pommes caramel
- Tarte aux noix noisette amande et caramel beurre salé
- Tarte ganache chocolat 72%
- Tarte au 2 Citrons
- Tarte gourmande noisette/framboise/cassis
- Notre flan pâtissier vanille et fèves de Tonka
- Brownie noisette chocolat

Nos Verrines : 4,50 TTC pièce

- Tiramisu café et praliné maison
- Crémeux vanille framboise



Nos Entremets: 4,50 TTC la part

- **Vanille Fruits rouges** : *Crémeux vanille, insert fruits rouges biscuit joconde à la framboise, confit de cassis*
- **Eclat noisettes** : *mousse chocolat, feuilletine praliné, noisettes caramélisée.*
- **Ecureuil** : *dacquoise noisette, caramel beurre salé mousseline pralinée*