CARTE DE PAQUES
2026

Le Gourmet
Dijon

CARTE DE PAQUES

Plateaux APERITIFS

de 40 pièces (4/6 pers.) à 45,00 €

8 Tranches de pâté en croûte foie gras,
8 Minis wraps croquants saumon et crevettes,
8 toasts aux légumes,
8 tartelettes tomate courgette,
8 brochettes de St Jacques chorizo

de 10 pièces (1/2 pers.) à 12,00 €

2 Tranches de pâté en croûte foie gras,
2 Minis wraps croquants saumon et crevettes,
2 taosts aux légumes,
2 tartelettes tomate courgette,
2 brochettes de St Jacques chorizo

ENTREES Froides

- Duo de jambon persillé façon pulled pork et moutarde à l'ancienne.....8,50 €/pers.
- Dôme de saumon poché et fumé.....11,50 €/pers.
- Médaillon de saumon à la nage, mousseline de lotte, sauce ciboulette.....12,90 €/pers.

ENTREES Chaudes

- Galette veau canard 6 pers. .....65,00 €
- Bouchée à la reine.....9,00 €/pers.
- Feuilleté de St Jacques et écrevisses sauce aux crustacés.....14.00 €/pers.

VIANDES Chaudes

- Entremets de volaille farci aux épinards et estragon sauce jus au thym.....11,50 €/pers.
- Rôti d'agneau ail, thym, jus au romarin.....13,50 €/pers.
- Filet boeuf rossini sauce vin rouge.....19,00 €/pers.

- Gigot d'agneau en feuilleté, sauce forestière :
  4/6 pers.= 90,00 € 8/10 pers. = 120,00 €
- Jambon en croûte, sauce au vin jaune :
  6 pers. = 86,00 € 8 pers. = 112,00 € 10 pers. = 135,00 €
- Jambon en croûte, sauce aux morilles :
  6 pers. = 98,00 € 8 pers. = 128,00 € 10 pers. = 155,00 €

POISSONS Chauds

- Soufflé de lieu, sauce safranée.....9,20 €/pers.
- Dos de cabillaud, sauce aux agrumes.....14,00 €/pers.
- Lotte pochée à "juste température" au citron vert bisque de homard.....18,00 €/pers.

GARNITURES

- Gratin de Pommes de Terre.....4,50 €/pers.
- Mijoté de petits pois et fèves.....4,50 €/pers.
- Riz garni de printemps, légumes confits.....4,00 €/pers.
- Risotto aux asperges.....4,50 €/pers.
- Risotto aux morilles.....4,50 €/pers.
- Forestière de champignons.....4,50 €/pers.
- Soufflé aux 3 légumes.....4,00 €/pers.

Le Gourmet Dijon

Le Gourmet Dijon

Nos MENUS de PÂQUES

*Dôme de saumon poché et fumé.
*Rôti d'agneau ail, thym, jus au romarin
*Gratin de Pommes de Terre
au comté de Réserve
*Dessert au choix

Prix : 33 €/Pers.

*Médaillon de saumon à la nage,
mousseline de lotte, sauce ciboulette
*Filet boeuf rossini sauce vin rouge.
*Risotto aux morilles
*Dessert au choix

Prix : 39 €/Pers.

Nos DESSERTS

- Entremets Chocolat Brownie.....4 pers. = 20 € / 6 pers. = 30 €
- Entremet praliné caramel beurre salé.....4 pers. = 18 € / 6 pers. = 27 €
- Entremet vanille Fruits rouges : .....4 pers. = 18 € / 6 pers. = 27 €

Toutes les réservations se feront par téléphone ou via notre site internet, et devront être réglées en avance.

**Pour retirer vos commandes, vous pouvez :
soit vous rendre à l'atelier de fabrication
soit à notre stand sous les Halles centrales de Dijon**

Retrouvez-nous sur :

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
www.legourmet-traiteurdijon.com