CARTE FESTIVE

2026-2027



NOS PLATEAUX APERITIFS

PLATEAU DE NOËL : .....48,00 € (44 pièces - 4/6 pers)

- Mini-wrap croquant au saumon et crevettes,
- Pâté en croute pistache,
- Brochette de jambon persillé,
- Verrine de saumon gravlax,
- Panna Cotta de foie gras

PLATEAU TERRE ET MER :..... 60,00 € (40 pièces - 4/6 pers)

- Pana Cotta de foie gras,
- Toast au Cabillaud et caviar Avruga,
- Verrine de saumon gravlax,
- Cassolette de St-Jacques (à réchauffer),
- Mini-Burger charolais au foie gras (à réchauffer)

ENTREES FROIDES

- Médaillon de foie gras nature chutney figue cassis.....4,50 € / pers
- Marbré de foie gras et figue, éclats de pistache.....14,00 € / pers
- Demi-Homard en Bellevue, jardinière de légumes sauce cocktail, poivre de Timut.....21,50 € / pers
- Médaillon de saumon à la nage, mousseline de lotte sauce ciboulette.....13,00 € / pers
- Trilogie de Poissons : Baron de saumon fumé maison, rillettes de cabillaud mariné au citron vert et coriandre, marbré de l'océan et sa sauce ciboulette.....17,00 € / pers

ENTREES CHAUDES

- Escargots de Bourgogne, pur beurre AOP.....13,00 € la douzaine
- Tourte de volaille, truffes et vin jaune.....4/6 pers : 60,00 € ou 8 pers : 80,00 €
- Tourte de veau, canard et foie gras.....4/6 pers : 65,00 € ou 8 pers : 85,00 €
- Vol-au-vent ris de veau, volaille et morilles.....11,50 € pièce



VIANDES CHAUDES

- Chapon fermier de Bourgogne, sauce aux morilles.....14,00 € / pers
- Pavé de veau, sauce aux morilles.....18,00 € / pers
- Suprême de volaille fermière, farce fine au foie gras, jus de volaille et vin jaune.....13,50 € / pers
- Magret de canette braisé, coriandre et poivre noir, sauce au pain d'épices.....13,00 € / pers
- Filet mignon de biche, sauce Grand Veneur.....17,50 € / pers

NOS JAMBONS DE FÊTES

Jambon en croûte sauce au vin jaune : 6 pers : 86,00 € 8 pers : 112,00 €

Jambon en croûte sauce aux Morilles : 6 pers : 98,00 € / 8 pers : 128,00 €

POISSONS CHAUDS

- Filet de Turbot sauce aux morilles.....18,00 € / pers
- Cannelloni de saumon et cabillaud, sauce au beurre blanc.....13,80 € / 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



GARNITURES

- **Étoile 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 de Réserve.....4,50 € / pers**
- **Poêlée de légumes.....4,50 € / pers**



NOS BÛCHES DE NOËL

- **FRUITS ROUGES : .....4 pers : 22,00 € / 6 pers : 33,00 €**
  Crémeux vanille, insert aux fruits rouges, biscuit joconde à la framboise, confit de cassis
- **PRALINE AMANDES / NOISETTES :..... 4 pers : 22,00 € / 6 pers : 33,00 €**
  Biscuit aux noisettes, caramel au beurre salé, crème mousseline praliné
- **ECLAT CHOCOLAT NOISETTES : .....4 pers : 24,00 € / 6 pers : 36,00 €**
  Mousse chocolat, biscuit fruits secs, noisettes toréfiées et croustillant praliné







NOS MENUS DE FÊTES

*** ELEGANCE à 38,00 € :**

Trilogie de poissons

Suprême de volaille fermière, farce fine foie gras, jus de volaille et vin jaune

Étoile de pommes de terre

Dessert au choix

*** SIGNATURE à 44,00 € :**

Demi-homard en bellevue, jardinière de légumes, sauce cocktail et poivre de timut

Chapon fermier de Bourgogne, sauce aux morilles

Gratin de pommes de terre au Comté de réserve

Dessert au choix

*** PRESTIGE à 51,00 € :**

Médaillon de foie gras nature chutney de figue/cassis

La Coquille Saint-Jacques, gratinée, pain de seigle et Gambas

Filet mignon de biche, sauce Grand Veneur

Risotto aux morilles et Comté de réserve

Dessert au choix





TOUTES LES RÉSERVATIONS DEVRONT ÊTRE RÉGLÉES À LA COMMANDE

Date limite de commande :

*** le 19/12 pour le réveillon de Noël**

*** le 28/12 pour le réveillon de la St-Sylvestre**

Les réservations : par téléphone ou sur notre boutique en ligne

www.legourmet-traiteurdijon.com

Les retraits : en boutique ou aux Halles Centrales de Dijon.

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

Laurent Herbert

Atelier de fabrication : 59, Bd Maréchal Joffre - 21000 DIJON
Halles Centrales : mardi, vendredi et samedi matin
Tél : 03 80 71 10 24
Email : contact@legourmet-traiteurdijon.com