



# TRAITEUR & RECEPTIONS

by Guillaume



*Commande pour Noël avant le 20 décembre*  
*Commande pour le 31 avant le 27 décembre*

8 avenue Charles de Gaulle 81500 Lavar

Tel 05.63.40.18.71 - 06.66.16.43.98

Site internet: [www.lacuisinedeguillaume.fr](http://www.lacuisinedeguillaume.fr)

## *Les patiences*

*Saumon fumés fromage blanc aneth -artichaut -feta*

*Rougets tapenade mousse de foie gras noisettes - Crevettes safranés*

*Tapenade de carottes Saint Jacques - jambon Serrano ...*

*Les toasts sont à titre d'exemple*

*10 pièces assorties*

*10,00€*

*30 pièces assorties*

*28,00€*

*50 pièces assorties*

*45,00€*

## *Les verrines 1,50€ pièce*

*Verrine de pana cotta au brie de Meaux et coulis de poivrons*

*Verrine de Saint Jacques aux endives braisée*

*Mousse de chèvre frais au magret séché*

*Gambas et mandarines*

*Perles marines et Saumon fumé*



## *Les entrées*

<i>Bouchée à la reine</i>	4,90€*
<i>Coquille Saint Jacques à la normande</i>	5,90€*
<i>Brioche de Crevettes et saint jacques</i>	6,00€*
<i>Cassolette de langoustine et noix de Saint-Jacques au riesling</i>	6,90€*
<i>Pastilla d'effiloche de canard confits</i>	5,00€*
<i>Saumon Gravlax</i>	4,00€/100gr
<i>Saumon fumé d'Ecosse label rouge</i>	6,00€/100gr

## *Le foie gras*

*Foie gras de canard IGP Sud Ouest de la Maison Samaran élaboré par nos soins.*

*Tarif en boutique*

## *Les poissons froid*

<i>Filet de Saumon Bellevue 10/12pers</i>	60,00€/pièce
<i>Dos de Saumon farcis entier a la mousseline de crevettes</i>	6,00€ / part

## *Les poissons chaud*

<i>Pavé de sandre sauce Champagne</i>	9,90€*
<i>Lotte à l'américaine</i>	13,90€*
<i>Risotto de queue de Gambas et Saint Jacques</i>	9,90€*
<i>Marmite du pêcheur</i>	14,00€*
<i>Lotte Moules gambas Saint-Jacques saumon sauce américaine pommes vapeur</i>	

\* *Prix par personne*

## Les plats cuisinés

<i>Mijoté de Chevreuil grand veneur</i>	9,90€*
<i>Suprême de pintade du Gers farci sauce banyuls</i>	8,90€*
<i>Fondant de canard farci aux figues &amp; foie gras</i>	9,90€*
<i>Cocotte de Ris de veau sauce morilles</i>	14,90€*
<i>Mignon de veau sauce morilles</i>	12,90€*
<i>Mini rôti de chapon farci sauce forestière</i>	9,90€*
<i>Tournedos de bœuf sauce aux cèpes et foie gras</i>	13,90€*
<i>Caille désossée farcis au foies gras</i>	9,00€/pièces

## Les volailles et rôtis mais surtout les sauces!!!

*Nos volailles proviennent du Tarn et élevées en plein air dans la tradition*

<i>Rôti de canard farci</i>	10/12pers 60,00€
<i>Rôti de chapon farci</i>	12/ 15 pers 80,00€
<i>Chapon entier</i>	4/6kg 15,90€/kg
<i>Sauce cèpes</i>	12€/le litre
<i>Sauce morilles</i>	19€/litre
<i>Sauce grand veneur</i>	12,00€/litre

## Les Accompagnements

<i>Moelleux de pommes de terre aux cèpes</i>	2,50€*
<i>Pommes grenailles à la graisse de canard</i>	2,00€*
<i>Poêlée ardéchoise aux marrons</i>	3,50€*
<i>Pressé de pommes ratte du Touquet</i>	3,00€*
<i>Crumble de légumes</i>	3,00€*
<i>Poêlée sylvestre pois gourmand, cèpes, giroles, fèves</i>	3,50€*
<i>Pommes dauphines</i>	3,00€*
<i>Fagot d'asperges</i>	2,00€*
<i>Gratin dauphinois</i>	2,50€*

\* Prix par personne

20€/pers

*Amuses bouche*

+

*foie gras entier igp sud ouest*  
*Salade folle au jambon de canard*

\*\*\*

*Mijoté de chapon aux senteurs des*  
*bois*

*Pommes grenailles et fagot*  
*d'asperges*

\*\*\*

*Fromages AOC*

28€/pers

*Amuses bouche Verrines*

\*\*\*

*foie gras entier IGP Sud Ouest*  
*et sa salade folle*

\*\*\*

*Coquille Saint Jacques*

\*\*\*

*Fondant de canard*  
*Cœur de foie gras sauce cèpes*  
*Moelleux de pommes de terres*  
*poêlée Sylvestre*

\*\*\*

*Fromages AOC*

10 menus achetés  
1 bouteille de  
Champagne  
offerte



## Le Dinatoire

25€/pers

3 toasts de bienvenue

+

Crevettes aux mandarines

Pana cota de brie au coulis de poivrons

Morissette au jambon de canard

Mini tartelettes de rouget aux légumes  
croquants

+

Toast de foie entier

Délice de saumon gravlax

+

Mini Burger Rossini

(à réchauffer au four)

Brochette de gambas marinées

+

Plateau de fromages AOC

+

4 petits fours sucrés en assortiment



## Le Dinatoire avec plat chaud

30€/pers

5 toasts de bienvenue

+

Crevettes aux mandarines

Pana cota de brie au coulis de poivrons

Morissette au jambon de canard

Mini tartelettes de rouget aux légumes  
croquants

+

Toast de foie gras entier

Délice de saumon gravlax

+

Cassolette de saint jacques et gambas

+

Cocotte de chapon aux cèpes

(à réchauffer au four)

Brochette de grenailles

+

Plateau de fromages AOC

+

4 petits fours sucrés en assortiment



## *Menu enfant*

*10€/pers*

*3 petits amuses bouches  
+  
foie gras  
+  
chapon & pommes dauphines  
+  
Mignardises sucrées*

## *Le plateau de 4 fromages au choix*

*4 €/pers*

*Composez votre plateaux fromages*

*Roquefort vieux Bergé  
Conté 24 mois  
Graisse de Noël  
Cantal laquioles  
Brie de Meaux  
Brebis basques  
Tommes de vache  
Chèvre fermiers  
Camembert de Normandie*

*Et bien plus encore!!!*



# Votre bon de commande

Bon de commande à nous retourner avec un acompte de 50%

Nom : .....

adresse mail : .....@.....

Tel: .....

Enlèvement :

- Magasin 8 avenue Charles de Gaulle .....h .....

- Laboratoire 9 chemin de labourdette Labastide Saint Georges .....h .....

Votre choix	PU	QTE	TOTAL
ACOMPTE			
TOTAL RESTANT			