

Menu de Noël 60€

Saumon label rouge d'Ecosse Gravelax au sésame

Choux Mariné / Wakamé / Vinaigrette au miso et Bakasco

OU

Terrine de gibier au dattes Medjool et Ras el Hanout

Remoulade de panais aux épices/ Pistache/Chutney à l'oignon doux

Raviole de Coq des prés à la truffe noire

Chanterelles/Butternut/Noisette/Jus de volaille concentré

ou

Saint-Jacques en croûte de Gremolata

Guanciale/Fregola/Sauce Inspiration Carbonara

Filet de Biche farcis aux marrons et foie gras en 2 préparations

Légumes d'hiver/Rösti de pomme de terre/Sauce poivrade

Ou

Biscuit de Lotte aux Coquillages

Légumes d'hiver/Purée au beurre Iodé/Sauce champagne

Entremet au chocolat Gianduja

Noisette/Biscuit Piémontais/ Coeur de Pomme Tatin

La belle assiette de fromages 10€

Possibilité de remplacer l'entrée par une tranche de foie gras et garniture supplément 10€

Possibilité d'avoir la même formule en végétarien

Menu de Nouvel An 60€

Carpaccio de Saint-Jacques de Dieppe et Pata Negra

Rémoulade de Céleri rave /Croûtons /Vinaigrette liée à l'oseille

OU

La Terrine de Canard, foie gras et truffe

Coleslaw au Parmesan/Gribiche au vieux Balsamique

Raviole de Gambas et porc Iberique

Petits légumes/ Shiitake /Bisque des têtes à la verveine

OU

Croustillant de ris de veau

Chicon caramélisé/Lard confit/Oignon grelot/vieux xérès

Coucou de Malines farci au Comté et à la truffe

Choux farcis des cuisses/légumes d'hiver/ Jus truffé

OU

Vol au vent de la mer(Cabillaud/Saumon/Moules)

Champignons de Paris/ Brocolini / Pomme fondante

Entremet au chocolat Dulcey

Agrume à la Vanille de Tahiti/Brownie/Petit beurre

La belle assiette de fromages 10€

Possibilité de remplacer l'entrée par une tranche de foie gras et garniture supplément 10€

Possibilité d'avoir la même formule en végétarien

Menu enfants(Noël et Nouvel an)

Croquette au fromages ou Croquette au crevettes grises

Part de poisson

Légumes d'hiver/Purée mousseline/Beurre Blanc

Ou

Blanc de Volaille

Légumes d'hiver/Purée mousseline/Jus de poulet rôti

Le dessert de fête.

25 euros

Les Incontournables plaisirs de Fêtes

Notre Terrine de foie gras...

La belle tranche de 100 grammes 14 euros

Le bloc de 500 grammes 65 euros

Le kilo 120 euros

Le caviar Imperial heritage "White Label"...

10 gr 20 euros

30 gr 50 euros

50 gr 80 euros

125 gr 180 euros

Notre saumon label rouge d'Ecosse...

Fumé par nos soins, 150 gr 10 euros

Mariné Gravelax d'aneth , 150 gr 10 euros

Nos rillettes...

Saumon au citron confit au sel (250 gr) 10 euros

Cochon Colombus fumé (250 gr) 10 euros

Nos croquettes...

Fromages 4 euros

Crevettes grises 6 euros

Le panier apéritif "surprise"

Pour 2 à 4 personnes 40 euros

Réserveation par mail souhaitée

traiteur.montagourmet@gmail.com

ou via les liens ci-dessous

<https://bit.ly/GOURMET-NOEL-2022>

<https://bit.ly/GOURMET-NOUVELAN-2022>

Enlèvement Noel

Le 24 entre 9h00 et 16h00

Enlèvement N-A

LE 31 entre 9h00 et 16h00