

Gourmet Ficolant

Traiteur de toutes vos envies



Carte des plats 2024 - 2025



L'apéritif



Toasts : la pièce

Pain surprise du terroir

(jambon cru - terrine de foie gras aux girolles - rillettes de poulet rôti - rosette)

4 pièces 2,50 €

Couronne de la mer

(colin mariné aux herbes fraîches - thon au caviar d'aubergines - crème de crevettes à l'indienne)

3 pièces 2,50 €

Tartine de foie gras maison sur pain d'épices et son confit d'oignons grenadine

2,00 €

Canapé de saumon du Sichon

2,00 €

Wraps de saumon fumé du Sichon

1,00 €

Mini opéra de foie gras

3,50 €

Canapé prestige

1,80 €

Jambon Serrano, olives noires, concassé de tomates, sablé au parmesan

Fromage manchego, tomate confite crème basilic huile d'olive et roquette

Pancetta, piquillo, crème d'aubergine au mascarpone

Fromage Comté, tomate cerise moutardée et mélange d'épices

Verrine : la pièce

2,50 €

Foie gras au crumble de mangue

Mousseline de saumon fumé et fromage blanc à l'aneth

Mousse d'avocat et thon mariné

Pesto, tomates séchées et parmesan

Tartare de tomate et gambas à l'indienne

Gaspacho tomate, orange et fromage frais

Les chauds

Mini bouchée financière

1,30 €

Mini hamburger

1,80 €

Moelleux aux escargots

1,00 €

Mini tatin de légumes

1,20 €

Nems

1,80 €

Samossas

1,80 €

Accras

0,60 €

Muffins variés

1,50 €

Jambon fromage / tomate basilic / poulet bacon

Madeleine pesto ou olivade herbes provence

1,00 €

Pastilla de poulet

2,10 €

Marmiton de ris de veau crème de morilles

2,50 €

Marmiton de cuisses de grenouille

2,50 €

et escargots à l'ail doux

Conseils de préparation :

Préchauffer votre four traditionnel,
réchauffer 10 minutes à 140°

La charcuterie



La charcuterie :

Jambon d'Auvergne

Ballotine de volaille forestière

Terrine de lapin à la moutarde de Charroux



Terrine bouronnaise

Rillettes de canard

Terrine de ris de veau aux pistaches et confits d'oignons

Terrine de foie gras aux girolles

Rillettes de poulet rôti

Terrine de campagne

Terrine aux ris de veau

Composez vous-même votre plateau :

Plateau de 3 charcuteries : 4,50 € / pers.

Plateau de 4 charcuteries : 6,00 € / pers.

Les entrées froides



	Prix au kg
1/2 queue de langouste en Bellevue	au cours
Saumon fumé artisanal du Sichon	62,00 €
	La part
Merrine de saumon à l'oseille sur sa sauce verte	6,00 €
Merrine de Saint Jacques sauce verte	6,00 €
Opéra de St Jacques et écrevisses sur son velouté d'asperges vertes	8,00 €
Escalope de saumon et sa garniture	8,00 €
Saumon farci aux petits légumes en Bellevue	8,00 €
Colin farci aux petits légumes en Bellevue	9,00 €

Les foies gras

	Prix au kg
Foie gras de canard maison	108,00 €
Bloc de foie gras de Limagne 30%	66,00 €
	La part
Plateau de foie gras maison, magret fumé et macaron figue oignon	9,50 €
Plateau de foie gras de Limagne, magret fumé et macaron figue oignon	7,00 €



Les entrées chaudes

	La part
Bouchée à la reine	4,50 €
Bouchée dieppoise	4,50 €
Bouchée aux ris de veau	7,00 €
Cassiolette de ris de veau aux morilles (cassiolette céramique)	10,00 €
Coquille Saint Jacques à la bretonne	7,00 €
Croustade de lapin aux girolles	6,00 €



Les plats chauds - Poissons



Cassiolette de lotte et moules sauce safranée

La part

13,00 €

Blanquette de la mer

8,50 €

Cassiolette océane aux écrevisses sauce Nantua
(céramique)

8,50 €

Dorade grillée à la provençale

12,00 €

Saint Pierre rôti sauce Champagne

10,00 €

Sandre au beurre rouge

10,00 €

Lotte à l'armoricaine

12,00 €

Dariole de sandre aux écrevisses

8,00 €



Paupiette de saumon aux pointes d'asperges vertes

La part

8,00 €

Feuilleté de saumon et sandre aux épinards
sauce cardinale

8,00 €

Ombre chevalier sauce homardine

10,00 €

Cotriade bretonne

12,00 €

(saumon, cabillaud, lotte, crevettes, moules)

Dos de cabillaud à l'andalouse

9,00 €

Pavé de sandre grillé sur fondue de poireaux

10,00 €



*En légume d'accompagnement,
une poêlée maraîchère
est comprise dans le prix*

Les plats chauds - Viandes



	La part
Tournedos de canard façon Rossini	11,00 €
Croustillant de canard aux petits légumes et foie gras	10,50 €
Magret de canard rôti aux poires et aux noix, jus réduction	9,50 €
Coq au vin rouge de Saint Pourçain	9,00 €
Carré de veau rôti sur son lit de girolles fond demi glace	11,00 €
Noix de veau rôtie aux éclats de morilles	9,00 €
Duo de rôti de veau et ris de veau aux shiitakes	12,00 €
Mignon de veau aux girolles et son jus relief	12,50 €
Baronnet de caille mijoté sur sa douceur normande <i>(désossée)</i>	12,50 €
Suprême de pintadeau méthode champenoise	9,00 €
Fondant de pintadeau à la normande	10,00 €
Fondant de poularde rôtie aux girolles	8,00 €
Moelleux de chapon braisé aux cèpes	9,50 €



*En légume d'accompagnement,
un gâteau de pommes de terre aux fines noisettes est compris dans le prix*

Les plats régionaux

	La part
Poulet basquaise, riz et ratatouille	8,00 €
Paëlla (poulet, fruits de mer et chorizo)	9,50 €
Paëlla (canard et fruits de mer)	10,00 €
Couscous (agneau, poulet, boulettes de bœuf, merguez)	10,00 €
Choucroute (jarret, saucisse de Francfort et fumée , chou, lardons , pommes de terre)	11,00 €
Choucroute (rang de côte, saucisse de Francfort et fumée, chou, lardons, pdt)	9,50 €
Choucroute de la mer (Saumon, dos de cabillaud, gambas, fruits de mer)	12,00 €
Cassoulet (canard, saucisse, porc)	10,00 €
Confit de canard et pommes de terre sarladaises	9,00 €
Potée auvergnate (côtes demi-sel, saucisse au vin)	9,00 €
Poule au pot, riz crémé	9,00 €
Bœuf provençal, riz ratatouille	8,50 €
Bourguignon, gratin dauphinois	8,50 €
Carbonnade flamande, pommes de terre boulangères	8,50 €
Veau marengo, gratin dauphinois	9,00 €
Lapin à la moutarde de Charroux, purée	9,00 €
Pot au feu et ses légumes	8,50 €
Truffade (saucisse au vin rouge de St Pourçain, salade verte, noix, croutons, jambon d'Auvergne, rosette)	9,00 €
Truffade simple avec saucisse au vin	7,00 €
Tartiflette (saucisse échalote, jambon cru, rosette, salade, noix, croutons)	9,50 €
Tartiflette simple avec saucisse	7,50 €
Pied de porc à la moutarde de Charroux, flageolets	8,50 €
Andouillette au vin blanc et moutarde avec haricots blancs tomatés	7,50 €
Tête de veau sauce gribiche et ses légumes	8,50 €
Langue de bœuf sauce piquante, purée	8,50 €
Rougaille saucisse, riz	7,50 €
Rougaille de poisson, riz	9,00 €



Les légumes

	La part
Tatin arlésienne	3,00 €
Flan d'endives	2,50 €
Gratinée auvergnate	2,50 €
Pommes de terre façon Anna	2,50 €
Dôme dauphinois	2,50 €
Gâteau de pommes de terre aux fines noisettes	2,50 €
Verrine d'écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et concassé de marrons	3,50 €
Poêlée paysanne <i>(pommes de terre, lardons, oignons, champignons)</i>	2,50 €
Flan brocolis carotte	3,00 €
Flan forestier	3,00 €
Poêlée maraîchère aux légumes confits <i>(fèves, carottes, carottes jaunes, vitelottes)</i>	2,50 €
Gratin dauphinois (en plat) :	3,00 €
Pommes de terre boulangères (en plat) :	2,50 €



La disponibilité de ces accompagnements dépend de nos livraisons et de notre fabrication ; se renseigner pour les commandes passées seulement quelques jours avant la prestation.

Les fromages

La part

Plateau auvergnat (Bleu d'Auvergne, St Nectaire, Cantal)

5,00 €

Plateau prestige (Bleu d'Auvergne, St Nectaire, Cantal, Comtesse de Vichy)

6,50 €



Les desserts

La part

Opéra craquant chocolat caramel au beurre salé

(Biscuit noisette, craquant praliné, craquant caramel au beurre salé, ganache nougatine)

4,00 €

Poire chocolat

(Mousse poire avec morceaux de poire, mousse au chocolat, le tout séparé par un biscuit)

4,00 €

Mogador

(Génoise chocolat imbibée à la framboise, mousse au chocolat, fine couche de crème au beurre, décor framboise pépins)

4,00 €

*Nos tartes sont réalisées
avec des fruits de saison.
Nos desserts sont fabriqués par nos soins.
Certains desserts peuvent
avoir été congelés pour des raisons techniques
et d'hygiène pour votre bien-être
et sont vendus décongelés*



La part

Millefeuille aux fruits rouges

(Pâte feuilletée, framboise pépins, bavaroise à la vanille)

4,00 €

Forêt noire

(Génoise chocolat, crème au chocolat, griottines, chantilly, copeaux de chocolat)

4,00 €

Le St Pourçain

(Biscuit aux amandes, crémeux à la framboise, mousse au moussoux de St Pourçain)

4,00 €

Le St Jean

(Dacquoise pistache, mousse à la rhubarbe, mousse fraise, glaçage kiwi)

4,00 €

L'Ananas

(Biscuit blanc, miettes d'ananas, crème pâtissière, décoré avec de la meringue)

4,00 €

L'Exotique mangue-passion

(Coulis de mangue, mousse chocolat blanc, dacquoise amande - noisette)

4,00 €

L'Agate (pomme verte, cœur cassis, chocolat blanc)

4,00 €

Grenat (fruits rouges, cœur coulant, sur biscuit crumble)

4,00 €

Sablé fondant caramel, sauce caramel

3,50 €

Pompadour aux fruits frais et coulis de framboise

4,00 €

Tourte aux pommes

3,00 €

Tarte aux fruits

3,00 €

Tarte aux pommes

(Pâte sablée, compote de pommes, pommes, nappage)

3,00 €

Tarte au citron

(Pâte sablée, appareil au citron, meringue)

3,00 €

Tarte aux poires

(Pâte sablée, compote de poires, poires, nappage)

3,00 €

Tarte aux abricots

(Pâte sablée, compote d'abricots, abricots, nappage)

3,00 €



INFORMATIONS PRATIQUES

Pour commander :

Laboratoire traiteur : ZA de Chamboirat 03450 EBREUIL - 04 70 32 53 07
commercial@gourmetfiolant.fr - www.gourmetfiolant.fr

Pour retirer votre commande :

- **Boucherie Ebreuil : 2 Place de la Mairie 03450 EBREUIL - 04 70 90 79 72**
du mardi au dimanche matin, de 8h à 12h30 et de 15h à 19h
- **Boucherie Belenaves : 4 Grande rue 03330 BELLENAVES - 04 70 58 31 33**
du mardi au dimanche, uniquement les matins, de 8h à 12h30

Livraison possible et location de vaisselle

nous contacter au 04 70 32 53 07

