



Carte de Noël

2020



CHARCUTERIE

Boudin blanc à la Fine Champagne	Le kilo : 20,10 €
Boudin blanc truffé 1%	Le kilo : 31,90 €
Boudin blanc au foie gras	Le kilo : 28,90 €
Merrine de noix de St Jacques	Le kilo : 29,90 €
Merrine miroir écrevisse, tourteau	Le kilo : 28,90 €
Salade de chutney de crevettes	Le kilo : 29,90 €
Salade de gambas aux mandarines	Le kilo : 29,90 €
Ballotine forestière	Le kilo : 22,00 €
Ballotine de chevreuil aux noisettes	Le kilo : 24,00 €
Cochon de lait farci à la Fine Champagne	Le kilo : 34,00 €
Pâté en croûte aux ris de veau	Le kilo : 34,00 €
Pâté en croûte caille aux raisins de Corinthe	Le kilo : 24,00 €
Rillettes de canard aux magrets fumés	Le kilo : 26,00 €
Rillettes d'oie	Le kilo : 30,00 €
Terrine de coquelet au foie gras et pistaches	Le kilo : 38,00 €
Terrine d'oie aux girolles	Le kilo : 27,00 €
Terrine de pintadeau cœur de morilles	Le kilo : 31,00 €

AMUSE BOUCHES FROIDS

Pain surprise du terroir.....	La pièce : 2,40 €
(Jambon d'Auvergne, terrine de foie gras, rillettes de poulet rôti, rosette)	
Pain surprise de l'océan.....	La pièce : 2,40 €
(Colin mariné aux herbes fraîches, thon au caviar d'aubergines, crème de crevettes à l'indienne)	
Mini opéra de foie gras	La pièce : 3,50 €
Verrine foie gras sur crumble de pomme	La pièce : 2,40 €
Verrine asperges vertes truitelle	La pièce : 2,40 €
Verrine chèvre poivron	La pièce : 2,40 €
Mini éclair saumon fumé et yuzu	La pièce : 2,00 €
Mini opéra de saumon	La pièce : 1,80 €
Mini blinis carottes à l'orange et pétoncle	La pièce : 1,80 €
Mini bagel figues et magret fumé	La pièce : 2,00 €
Tapas focaccia	La pièce : 1,70 €
(tomate confite, charcuterie fine et spécialité fromagère)	

AMUSE BOUCHES CHAUDS

Mini choux aux escargots	La pièce : 1,40 €
Mini cheese burger	La pièce : 1,60 €
Pastilla de poulet	La pièce : 2,10 €
Nems	La pièce : 1,70 €
Samossas	La pièce : 1,70 €
Tempura de crevettes au maïs soufflé	La pièce : 1,90 €
Mini marmiton d'escargots persillade	La pièce : 2,50 €
Mini marmiton de boudin noir aux pommes	La pièce : 2,20 €
Mini marmiton de confit de canard aux foie gras	La pièce : 3,00 €

LES FOIES GRAS

Foie gras de Limagne entier	Le kilo : 88,00 €
Foie gras de Limagne 30 %	Le kilo : 48,00 €
Opéra de foie gras sur pain d'épices et gelée de figues.....	La part : 8,00 €
Plateau de foie gras de Limagne chutney poire vanille et magret de canard	La part : 8,50 €

LES ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé artisanal du Sichon	Le kilo : 52,00 €
Saumon en Bellevue aux petits légumes sauce verte	La part : 7,50 €
Gravlax de saumon et sa crème nordique (COUP DE CŒUR)	La part : 5,50 €
Chiquito de tartare de St Jacques et sa crème de céleri pomme granny.....	La part : 7,50 €
Chiquito de crabe à la mangue passion	La part : 9,00 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine volaille financière	La pièce : 4,50 €
Croustade de ris de veau au fond de veau.....	La pièce : 6,50 €
Vol au vent aux ris de veau et foie gras (<i>minimum 4 personnes</i>)	La pièce : 6,50 €
Escargots de Bourgogne beurre persillade (<i>la douzaine</i>)	La pièce : 6,50 €
Tatin de confit de canard	La pièce : 6,50 €
Aumônière croustillante de gambas aux légumes croquants.....	La pièce : 5,50 €
Coquille St Jacques à la Bretonne (COUP DE CŒUR)	La pièce : 6,20 €
Chiquito de St jacques et Gambas aux petits légumes	La pièce : 7,80 €

LES POISSONS

Risotto d'asperges et noix de pécan, St Jacques rôties (COUP DE CŒUR)	La part : 8,50 €
Rôti de lotte à la crème de chorizo	La part : 11,00 €
Lotte à l'américaine	La part : 10,60 €
Filet de brochet aux écrevisses sauce Nantua	La part : 7,90 €
Filet de loup de mer aux épices d'Orient	La part : 8,50 €
Filet de sandre et écrevisses sur fondue de poireaux	La part : 8,50 €
Escalope de saumon grillé crème d'agrumes	La part : 7,70 €
Turban de sole sauce Champagne	La part : 6,20 €

COMPRISE DANS LA PART : FLAN CRÉMEUX DE LÉGUMES CROQUANTS

Joyeuses fêtes !



LES VIANDES

Confit de carré de veau au jus corsé.....	La part : 8,80 €
Magret de canard Saint Hubert aux épices.....	La part : 8,00 €
Magret de canard et son jus relief.....	La part : 8,00 €
Moelleux de chapon et son cœur de morilles (COUP DE CŒUR)	La part : 8,50 €
Aiguillette de poularde au Sauternes	La part : 7,50 €
Suprême de pintadeau sauce périgourdine	La part : 6,90 €
Caille au Monbazillac et raisins secs (désossée)	La part : 8,90 €
Braisé de cerf sauce Grand Veneur	La part : 7,90 €
Gigue de sanglier rôti aux griottes.....	La part : 8,00 €
Filet de bœuf de charolais duxelles de champignons.....	La part : 11,50 €
Paleron de bœuf confit sauce st Pourçain aux bolets.....	La part : 7,50 €
Filet de perdreau sauce au vin rouge et cassis	La part : 8,20 €

COMPRIS DANS LE PRIX : GAUFRE DE POMMES DE TERRE

LES LÉGUMES

Trio de carottes colorées glacé au beurre	La part : 2,00 €
Dôme dauphinois panais, Cantal et légumes	La part : 2,50 €
Gaufre de pommes de terre	La part : 1,80 €
Effeuillé de pommes de terre aux trompettes des morts	La part : 2,20 €
Poêlée de châtaignes aux champignons	La part : 2,00 €
Fagots d'asperges vertes.....	La part : 2,00 €
Tatin arlésienne.....	La part : 3,00 €
Chiquito d'écrasé de pommes de terre aux marrons et huile d'olive	La part : 3,00 €

LES FROMAGES

Plateau 3 fromages d'Auvergne	La pièce : 4,90 €
(bleu d'Auvergne, St Nectaire, Cantal)	
Plateau 4 fromages d'Auvergne	La pièce : 6,50 €
(St Nectaire, Cantal, Comtesse de Vichy, bleu d'Auvergne)	

LES DESSERTS

Bûche craquante chocolat caramel au beurre salé.....	3,50 €
Bûche nougat et cœur meringue aux fruits rouges (COUP DE CŒUR)	3,50 €
Dôme mangue passion yuzu	3,50 €
Rubis fruits rouges coulis de framboise	3,50 €
Pavlinova meringue cœur ananas passion.....	3,50 €



MENU PLAISIRS DE FÊTE

Mise en bouche

Verrine de saumon aux herbes fraîches et ananas crème ciboulette

Foie gras de Limagne, ses magrets fumés et son chutney poire vanille

Confit de carré de veau au jus corsé

Poêlée de châtaignes aux champignons

Gaufre de pommes de terre

Dôme mangue passion yuzu

23,00 €

MENU EXCELLENCE

Foie gras de Limagne, ses magrets fumés et son chutney poire vanille

Turban de sole marquise sauce Champagne, brunoise confite

Moelleux de chapon et son cœur de morilles, jus corsé

Poêlée de châtaignes aux champignons

Gaufre de pommes de terre

Bûche nougat, cœur meringue aux fruits rouges

29,00 €

MENU DES GNOMES

Le caneton de mousson de canard

Burger de Noël (*maison*)

Gaufre de pommes de terre

Trio de sucettes au chocolat

14,00 €

POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS

VIN BLANC

Domaine de Grabiéou - Côtes de Gascogne	La bouteille : 6,80 €
La fleur de Mondésir moelleux - Bergerac	La bouteille : 8,50 €
Le caprice d'Amélie moelleux - Gascogne	La bouteille : 9,00 €
Domaine des Templiers - Bergerac	La bouteille : 8,50 €
St Chinian Saint Laurent - Pays d'Oc	La bouteille : 7,50 €
Château les Jouberts - Côtes de Blaye.....	La bouteille : 9,00 €

VIN ROUGE

Domaine de Grabiéou 2018 - Côtes de Gascogne.....	La bouteille : 6,80 €
Château les Jouberts 2016 - Cote de Blaye	La bouteille : 9,00 €
Armand d'Artois 2018 - Côtes du Rhône	La bouteille : 7,50 €
Domaine Aubert 2018 - Côtes du Rhône.....	La bouteille : 9,00 €
Epicurus 2017 - Bergerac.....	La bouteille : 7,80 €
St Chinian Saint Laurent 2018 - Pays d'Oc	La bouteille : 7,50 €

NOS HORAIRES ET COORDONNÉES

EBREUIL

Mar. 22/12 : 7h30 - 12h30 et 15h00 - 19h00
Mer. 23/12 : 7h30 - 12h30 et 15h00 - 19h00
Jeu. 24/12 : 7h30 - 18h00 (sans interruption)
Ven. 25/12 : 9h00 - 11h00
Sam. 26/12 : 7h30 - 12h30 et 15h00 - 19h00
Dim. 27/12 : 7h30 - 12h30

Mar. 29/12 : 7h30 - 12h30 et 15h00 - 19h00
Mer. 30/12 : 7h30 - 12h30 et 15h00 - 19h00
Jeu. 31/12 : 7h30 - 18h00 (sans interruption)
Ven. 01/01 : FERMÉ
Sam. 02/01 : 7h30 - 12h30 et 15h00 - 19h00
Dim. 03/01 : 7h30 - 12h30

BELLENAVES

Mar. 22/12 : 8h00 - 12h30
Mer. 23/12 : 8h00 - 12h30
Jeu. 24/12 : 8h00 - 15h00
Ven. 25/12 : 9h00 - 11h00
Sam. 26/12 : 8h00 - 12h30
Dim. 27/12 : 8h00 - 12h30

Mar. 29/12 : 8h00 - 12h30
Mer. 30/12 : 8h00 - 12h30
Jeu. 31/12 : 8h00 - 15h00
Ven. 01/01 : FERMÉ
Sam. 02/01 : 8h00 - 12h30
Dim. 03/01 : 8h00 - 12h30

LE GOURMET FOLIANT EST TOUJOURS LÀ POUR VOUS SERVIR ET VOUS RÉGALER.
LIVRAISON POSSIBLE, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR VOS COMMANDES.

Z.A. de Chambirat, 03450 Ebreuil
Tél. 04 70 32 53 07 - Fax 04 70 32 18 17 - legourmetfoliant@wanadoo.fr