

Gourmet Ficolant

Traiteur de toutes vos envies

Carte de Noël
2021



CHARCUTERIE

Boudin blanc à la Fine Champagne	Le kilo : 20,90 €
Boudin blanc truffé 1%	Le kilo : 31,90 €
Boudin blanc aux ris de veau et trompettes de la mort	Le kilo : 28,90 €
Merrine de noix de Saint Jacques	Le kilo : 31,90 €
Cardinal d'écrevisses rouges à l'Armoricaine	Le kilo : 29,90 €
Salade de chutney de crevettes	Le kilo : 29,90 €
Salade de gambas aux mandarines	Le kilo : 29,90 €
Ballotine forestière	Le kilo : 23,00 €
Ballotine de chevreuil aux noisettes	Le kilo : 24,90 €
Cochon de lait farci à la Fine Champagne	Le kilo : 36,00 €
Pâté en croûte de ris de veau	Le kilo : 34,90 €
Pâté en croûte pyramide canard pistaches, champignons et foie gras	Le kilo : 35,90 €
Rillettes de canard	Le kilo : 27,50 €
Rillettes d'oie	Le kilo : 31,90 €
Terrine de faisan aux pêches de vigne	Le kilo : 27,00 €
Terrine au foie gras de canard, figues et pain d'épices	Le kilo : 31,90 €
Terrine de chapon au miel et aux châtaignes	Le kilo : 31,00 €

AMUSE BOUCHES FROIDS

Pain surprise du terroir	La pièce : 2,50 € <i>(Jambon d'Auvergne, terrine de foie gras, rillettes de poulet rôti, rosette)</i>
Pain surprise de l'océan	La pièce : 2,50 € <i>(Colin mariné aux herbes fraîches, thon au caviar d'aubergines, crème de crevettes à l'indienne)</i>
Mini cannelé de mousse de canard aux figues sur pain épices	La pièce : 3,20 €
Verrine foie gras sur crumble de pomme	La pièce : 2,40 €
Verrine asperges vertes truitelle	La pièce : 2,40 €
Verrine de chèvre et poivron	La pièce : 2,40 €
Mini éclair saumon fumé et yuzu	La pièce : 2,00 €
Mini opéra de saumon	La pièce : 1,80 €
Mini bagel de figues et magret fumé	La pièce : 2,00 €
Tapas prestige	La pièce : 1,70 €

AMUSE BOUCHES CHAUDS

Mini chou aux escargots	La pièce : 1,40 €
Mini cheese burger	La pièce : 1,80 €
Mini pastilla de poulet	La pièce : 2,30 €
Mini nem	La pièce : 1,80 €
Mini samossa	La pièce : 1,80 €
Mini tempura de crevette au maïs soufflé	La pièce : 2,50 €
Mini marmiton d'escargots persillade	La pièce : 2,50 €
Mini marmiton de confit de canard aux foie gras	La pièce : 3,00 €

LES FOIES GRAS

Foie gras maison entier	Le kilo : 92,00 €
Foie gras de Limagne 30 %	Le kilo : 52,00 €
Foie gras Lucullus.....	Le kilo : 82,00 €
Plateau de foie gras maison, chutney de figues et noix et magret de canard	La part : 9,00 €

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	La part : 5,50 €
Carpaccio de thon mariné et saumon snaké vinaigrette sésame soja	La part : 5,90 €
Chiquito de chair de tourteau à la ricotta (COUP DE CŒUR)	La part : 6,40 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine de volaille financière	La pièce : 4,50 €
Croustade de ris de veau au fond de veau.....	La pièce : 6,50 €
Tourte de canard mariné et champignons forestiers	La pièce : 5,50 €
Escargots de Bourgogne beurre persillade (<i>la douzaine</i>)	La pièce : 6,50 €
Cassollette de St Jacques et ris de veau à la Fine Champagne	La pièce : 7,50 €
Coquille St Jacques à la bretonne (COUP DE CŒUR)	La pièce : 6,50 €

LES POISSONS

Rôti de lotte à la crème de lard fermier	La part : 10,20 €
Lotte à l'américaine	La part : 10,60 €
Ballotine de St Pierre farcie aux huitres (COUP DE CŒUR)	La part : 8,90 €
Croustillant de dos de sandre à la catalane.....	La part : 7,90 €
Longe de cabillaud au beurre d'algues.....	La part : 7,70 €
Dôme de saumon sauce Nantua	La part : 7,70 €
Risotto de petit épeautre aux noix de St Jacques fumé à l'ail noir.....	La part : 9,50 €

COMPRIS DANS LA PART : MILLEFEUILLE DE LÉGUMES AU CANTAL

Joyeuses fêtes !



LES VIANDES

Tournedos de canard façon Rossini	La part : 9,50 €
Magret de canard rôti aux poires et aux noix, jus réduit	La part : 8,90 €
Confit de carré de veau au jus corsé.....	La part : 8,80 €
Fondant de mignon de veau à la crème de truffes	La part : 9,50 €
Pavé moelleux de chapon sauce aux morilles (COUP DE CŒUR)	La part : 8,50 €
Aiguillette de poularde aux écrevisses	La part : 8,10 €
Suprême de pintadeau sauce périgourdine	La part : 6,90 €
Baronnet de caille mijoté sur sa douceur normande	La part : 9,10 €
Palette de boeuf confite sauce vigneronne	La part : 7,90 €
Filet de boeuf en croûte duxelles champignons fond demi glace.....	La part : 11,90 €
Dos de cerf braisé à la bière de Noël	La part : 8,10 €

COMPRIS DANS LE PRIX : UN DÔME DAUPHINOIS AUX CÈPES ET AUX NOIX

LES LÉGUMES

Dôme dauphinois aux cèpes et aux noix	La part : 2,60 €
Pommes de terre grenaille rôties à la fleur de sel	La part : 2,60 €
Mirepoix de légumes croquants aux cranberries et noix du Périgord.....	La part : 2,90 €
Millefeuille de légumes au cantal.....	La part : 2,80 €
Poêlée auvergnate	La part : 2,40 €
Tatin arlésienne	La part : 2,80 €
Chiquito d'écrasé de pommes de terre parfumé à la truffe	La part : 3,50 €

LES FROMAGES

Plateau de fromage d'Auvergne :

Bleu d'Auvergne / Saint- Nectaire / Cantal	La pièce : 5,50 €
Saint- Nectaire / Cantal / Comtesse de Vichy / Bleu d'Auvergne.....	La pièce : 7,50 €

LES DESSERTS GOURMANDS

Bûche bavaroise poire-chocolat	3,80 €
Bûche bavaroise exotique mangue-passion	3,90 €
Dôme miroir royal.....	4,00 €
Croustillant au sabayon d'alliance de fruits exotiques et fruits rouges (à déguster tiède) (COUP DE CŒUR)	4,00 €
Macaronade framboises pistaches.....	4,00 €
Bûche de Julie : Bûche impériale	4,70 €
(Mousse chocolat noir croustillant praliné feuilleté biscuit amande glaçage chocolat noir) à partir de 5 pers.	
Bûche d'Arnaud : Bûche du verger	4,70 €
(Crème légère vanille biscuit amande framboise pêche) à partir de 5 pers.	



MENU PLAISIRS DE FÊTES

Mise en bouche
Verrine tourteau, avocat et fromage frais au sésame

Foie gras maison et ses magrets fumés, chutney de figues et noix
Palette de boeuf confite sauce vigneronne

Dôme dauphinois aux cèpes et aux noix

Macaronade framboises pistaches

24,00€

MENU EXCELLENCE

Foie gras maison et ses magrets fumés, chutney de figues et noix

Longe de cabillaud au beurre d'algues

Pavé moelleux de chapon sauce aux morilles

Dôme dauphinois aux cèpes et aux noix

Bûche bavaroise poire chocolat

29,90€

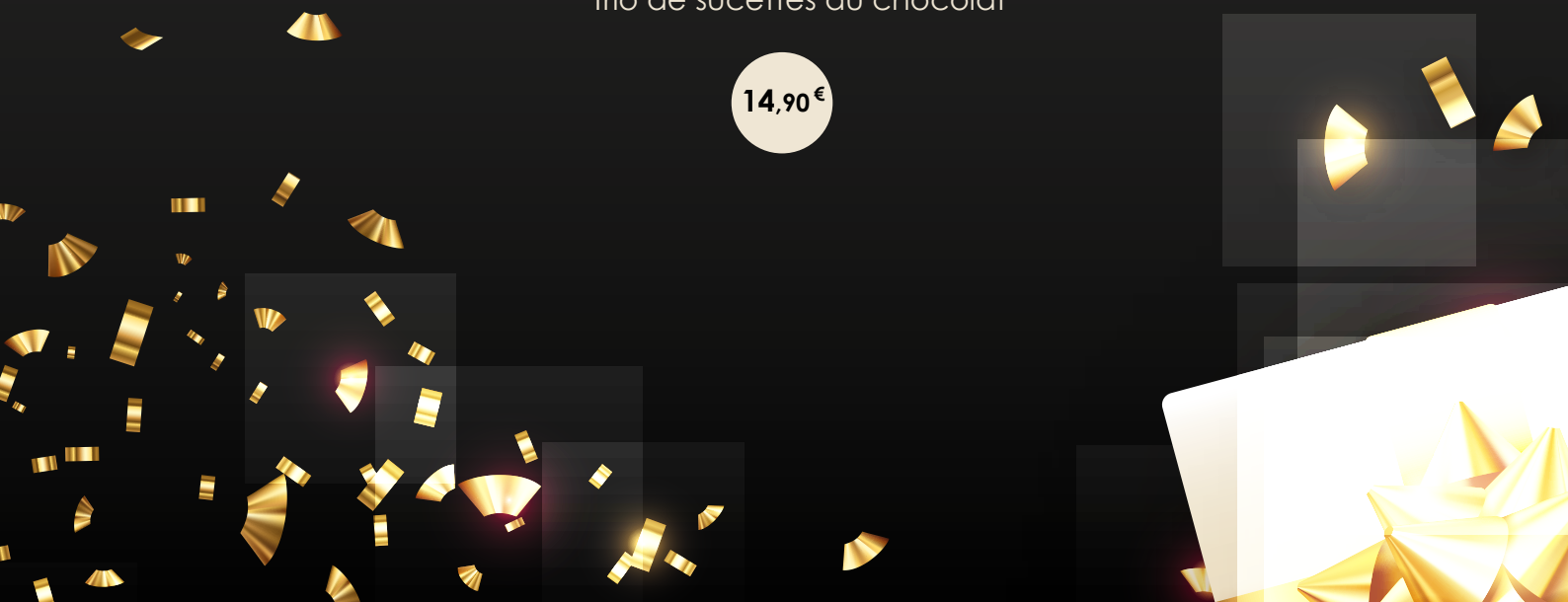
MENU DES GNOMES

Cannelé de canard aux figues

Burger de Noël
Pommes paillasson

Trio de sucettes au chocolat

14,90€



POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS

VIN BLANC

Bergerac les Templiers	La bouteille : 9,00 €
Bourgogne aligoté	La bouteille : 9,50 €
Languedoc St Chinian excellence	La bouteille : 8,50 €

VIN ROSÉ

Gaillac satiné.....	La bouteille : 9,50 €
Bergerac domaine de Mondésir.....	La bouteille : 8,00 €
Languedoc St Chinian excellence	La bouteille : 8,50 €

VIN ROUGE

Bergerac Epicurus	La bouteille : 9,80 €
Bordeaux Côte de Blaye les Jouberts	La bouteille : 9,50 €
Côte du Rhône Dartois.....	La bouteille : 8,50 €
Languedoc St Chinian excellence	La bouteille : 8,50 €

NOS HORAIRES ET COORDONNÉES

EBREUIL

Vendredi 24/12 : 8h00 - 18h00
Samedi 25/12 : 9h00 - 11h30
Dimanche 26/12 : 9h00 - 12h00

Vendredi 31/12 : 8h00 - 17h00
Samedi 01/01 : FERMÉ
Dimanche 02/01 : FERMÉ

BELLENAVES

Vendredi 24/12 : 8h00 - 15h00
Samedi 25/12 : FERMÉ
Dimanche 26/12 : 9h00 - 12h00

Vendredi 31/12 : 8h00 - 15h00
Samedi 01/01 : FERMÉ
Dimanche 02/01 : FERMÉ

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

Z.A. de Chamboirat, 03450 Ebreuil
Tél. 04 70 32 53 07 - Fax 04 70 32 18 17 - accueil@gourmetfiolant.fr