



M Carte de
Mariage

Gourmet Ficolant
Traiteur de toutes vos envies



**Pour que votre mariage soit un moment inoubliable,
nous vous avons préparé cette carte avec passion.**

Le Gourmet Fiolant vous propose un important choix de formules de menus pour vos réceptions (mariage, baptême, banquet, congrès, séminaire, cocktail d'entreprise etc). Notre personnel en salle officiera en tenue de service à l'effigie du Gourmet Fiolant. Le personnel présent sur votre réception est calculé sur la base d'une personne environ pour 20 à 25 convives (ce nombre varie en fonction de la prestation : cocktail animé, buffet, difficulté du site, préparation particulière).

Vous avez le choix de la vaisselle : assiettes rondes ou carrées, verres Elégance ou Napoli. La vaisselle est incluse dans le prix de la prestation, la mise en place, le service ainsi que les nappes et serviettes en tissus blancs, ou en intissé si vous les désirez en couleur . Pour les mariages, la mise en place se fait en principe le vendredi, les tables et les chaises doivent être installées à l'arrivée de notre équipe.

Si vous souhaitez une décoration florale, des tables rondes, rectangulaires ou ovales, des chaises, des housses de chaise, des mange-debout, des barnums, ou divers contacts, nous vous mettrons en relation avec des prestataires avec qui nous travaillons habituellement. Toutes nos prestations sont modulables en fonction de vos idées et du site de votre réception. Pour vous faire un devis personnalisé, il nous faut un maximum de renseignements, c'est pourquoi il faut prévoir environ une heure trente d'entretien.

Depuis 25 ans, l'équipe du Gourmet Fiolant se fait un plaisir de partager avec vous cette journée inoubliable !

N'hésitez pas à nous contacter pour prendre rendez vous.



Déroulement et organisation de la soirée

Si vous apportez votre boisson, aucun droit de bouchon ne vous sera demandé : elle sera servie gracieusement (sauf pour les VH, une location de verres vous sera demandée). Toutes les boissons peuvent être fournies par le Gourmet Fiolant : eau plate et pétillante en bouteille en verre, jus de fruits et cocktail sans alcool, soupe champenoise, cocktail californien, fût de bière et tireuse, vin etc. Nous collaborons étroitement avec votre DJ et les personnes chargées d'animer votre soirée afin de bien gérer le service. Il est important que les activités prévues s'intercalent correctement entre les plats sans gêner le service et tout en préservant l'ambiance de la soirée.

Il est impératif, pour un bon déroulement de la soirée d'être au dessert entre 23 heures et 23 heures 30.
Lorsque nous partons (vers 1h environ pour les mariages) :

Nous remettons la cuisine propre et en ordre.

Nous vous laissons sur table les nappes, les verres à eau, les flûtes à champagne.

Nous vous installons un open bar où vous pourrez vous retrouver avec vos convives pour prendre un café, boire un verre de jus de fruits ou de champagne.

Le brunch du lendemain sera au frigo (si vous l'avez souhaité).

Il restera à votre charge de rassembler et de mettre en caisse la vaisselle que nous vous avons laissée après notre départ. Vous nous indiquerez avant la prestation si vous souhaitez nous ramener cette vaisselle sale, ainsi que le matériel, le lundi matin ou si vous préférez que nous allions les récupérer.

Cette prestation vous sera facturée en fonction de la distance séparant notre laboratoire d'Ebreuil du site de votre repas. Les nappes ou serviettes en tissus que nous récupérons déchirées, brûlées ou crayonnées, il vous sera demandé une indemnité chiffrée par le blanchisseur.



Nos formules

Vin d'honneur entre 16,00€ et 24,00€ par personne.
Les menus sont compris entre 46,00€ et 62,00€ (en fonction des mets sélectionnés)

MENU RENCONTRE

Buffet froid élaboré
Plat principal
Légumes
Fromage
Dessert ou buffet de desserts
Café

MENU PASSION

Entrée froide ou chaude
Plat principal
Légumes
Fromage
Dessert ou buffet de desserts
Café

MENU SÉDUCTION

Cocktail animé
Plat principal
Légumes
Fromage
Dessert ou buffet de desserts
Café

Nous pouvons également vous faire un tournebroche
(Charolais au bengali, cuissot de veau mariné, cochon de lait, agneau).
Nous pouvons vous préparer le brunch du lendemain que nous laisserons sur place.



Nos vin d'honneur

CANAPÉS LUNCH

- Navette mousse de canard au porto
- Navette de thon mimosa
- Mini bagels de crème de chorizo et pequillos

CANAPÉS PRESTIGES

- Jambon serrano, olives noires, concassée de tomates, sablé au parmesan
- Pancetta, piquillo, crème d'aubergine au mascarpone
- Fromage comté, tomate cerise moutardée et mélange d'épices
- Wraps de saumon fumé du Sichon
- Tartine de foie gras maison sur pain d'épices confit d'oignon grenadine

LES MINIS CHAUDS

- Moelleux (saumon/saucisse/lardons/tomate)
- Muffins variées (jambon fromage/tomate basilic/poulet bacon)
- Nems samossas - Acras
- Moelleux escargots
- Pastilla de poulet
- Bille croustillante au canard
- Mini croustille de légumes
- Mini hamburgers
- Brioche aux grattons et brioche au bleu et au noix
- Bouchée financière
- Pissaladière

WOK

- Ris de veau crème morilles
- Cuisses de grenouilles et escargots à l'ail doux

ANIMATION DÉCOUPE

- Jambon d'auvergne
- Jambon brazerade
- Foie gras maison sur pain de campagne
- Saumon fumé du Sichon
- Verrine Foie gras au crumble de pomme ou mangue
- Verrine Tartare de tomate et gambas à l'indienne
- Verrine tartare de tomate concombre et thon mariné
- Verrine Saumon aux herbes fraîches et ananas crème ciboulette
- Verrine mousse d'avocat et thon mariné
- Verrine de crabe caviar de courgette
- Verrine de pétoncles aux herbes et betterave
- Mini cornet de pétoncles aux herbes et mousse de betterave
- Mini cornet Chorizo purée de courgette et son olive épicée
- Mini opéra de foie gras figues
- Mini tartelette saumon et avocat

ANIMATION PLANCHA TERRE

- Foie gras poêlé au sel de Guérande
- Magret de canard au confit d'oignons grenadine
- Emincé de charolais au bengali
- Brochette de chapon au miel et épices
- Brochette de poulet au curry

ANIMATION PLANCHA MER

- Saint Jacques marinée aux herbes fraîches
- Gambas à l'indienne
- Tempura de crevettes aux saveurs japonaises
- Brochette de saumon à l'aneth

ANIMATION BILIG

- Galette Saint Jacques fondue de poireaux
- Galette jambon fromage



Les entrées

- Assiette Italienne, tomate coeur de boeuf, charcuterie Italienne et buratta, vinaigrette sésame soja
- Salade de filets de cailles confits au vinaigre de framboise sur verdure
- Marbré de canard farci au foie gras sur mesclun vinaigrette sésame soja
- Foie gras maison et ses magrets fumés sur chutney figue poire et macaron figue oignon
- Opéra de foie gras biscuit de pain d'épices gelée de figue tartelette au chutney d'oignon et fruits rouges
- Galice de ris de veau à la crème de morilles
- Opéra de saumon fumé et sa crème au mascarpone
- Saint Jacques en île flottante au safran
- Tartare de tourteau à la mangue et fruit de la passion
- Symphonie de canard, foie gras, magrets fumés et effiloché parmentier
- Opéra de Saint Jacques et homard sur son velouté d'asperges vertes et chutney de crevettes
- Trilogie de saumon mariné aux herbes fraîches / tartare de saumon/saumon fumé du Sichon



Les poissons

- Galice de Saint Jacques et gambas grillées sur nage safranée
- Ballotine de Saint Pierre farcie aux huitres
- Montgolfière de lotte grillée sur sa sauce safranée
- Omble chevalier au beurre blanc Nantais
- Filet de truite feuille de lard fumé et lentilles à l'ail doux
- Pavé de lieu jaune grillé et sa crème langoustine sur son risotto de petits épautres
- Pavé de bar coulis de crevettes et cives rouges
- Pavé de sandre grillé à la Catalane
- Dariole de sandre aux écrevisses fondue de poireaux sauce Nantua
- Turban de sole marquise sauce champagne brunoise confite

Les viandes

- Pavé de filet de charolais au bengali sur fond demi glace
- Assiette du gourmet Fiolant pavé de filet de charolais au bengali et mignon de veau aux girolles et son fond demi glace
- Carré de cochon de lait cuit au miel et aux épices
- Mignon de veau rôti à base température sur son lit de girolles, jus réduction
- Baronnet de caille mijoté sur sa douceur Normande (désossée)
- Moelleux de chapon et son coeur de morilles au jus corsé
- Palette de boeuf confite sauce vigneronne
- Magret de canard rôti aux poires et noix, jus réduction
- Magret de canard rôti aux abricots marinés à la fine Champagne
- Aiguillette de poularde aux écrevisses velouté au Saint Pourçain
- Fondant de pintadeau à la Normande
- Moelleux de volaille bourbonnaise crème forestière
- Tournedos de charolais Rossini

LES ACCOMPAGNEMENTS : Crumble d'aubergine, Tatin forestière, Tatin arlésienne, Flan brocolis carotte, Gratinée auvergnate, Pommes de terre façon Anna, Dôme dauphinois, Gâteau de pommes de terre aux fines noisettes, Verrine d'écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, Pommes de terre grenaille rôties et fleur de sel, Poêlée maraichère.

Les desserts

Assiette gourmande, le plateau gourmand sur table ou le buffet de desserts

- **Duo crèmes brûlées**

(Biscuit génoise, sabayon chocolat, craquant praliné, crème brûlée)

- **Opéra craquant caramel au beurre salé**

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

- **Poire chocolat**

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

- **Royal**

(Biscuit aux amandes, praliné feuilletine, mousse au chocolat, poudre cacao)

- **Mogador**

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

- **Millefeuille aux fruits rouges coulis framboises**

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

- **Le Saint Pourçain**

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

- **Le Saint Jean**

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

- **Le Douceur**

(Mousse au fromage blanc, biscuit au cassis, crémeux à la mûre)

- **L'Exotique mangue-passion**

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

- **L'Ananas**

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

- **Buffet de desserts (mignardises)**

(Millefeuille aux fruits rouges coulis framboise, Opéra craquant caramel au beurre salé, Gâteau exotique mangue passion, Brochette de salade de fruits frais et sa fontaine chocolat, Mini éclair chocolat, Tartelette citron, Tartelette fraise, Tartelette framboise)

- **Weeding cake ou pièce montée**

- **L'agate pomme verte coeur cassis chocolat blanc**

- **Grenat fruits rouge coeur coulant sur biscuit crumble**

- **Omelette norvégienne flambée**

- **Aumônière de pomme et caramel beurre salé sur sa bille vanille**

- **Macaronnade pistache framboise**

- **Verrine soupe de fraise à la menthe fraîche**

- **Verrine aux trois chocolats**

- **Verrine framboise mascarpone coulis de mangue**

- **Verrine crème brûlée**

- **Verrine de salade de fruits**





Formules de repas Menu rencontre

BUFFET FROID ÉLABORÉ : À CHOISIR

- Salade de concombre sauce mayonnaise onctueuse au fromage blanc aneth et menthe
- Salade tartare de tomate fraîche et confite agréablement relevé au basilic au persil et ail
- Salade sympathique, mélange de poulet rôti et brocolis
- Salade catalane au thon chorizo de penne et compotée de poivrons
- Salade exotique (macédoine de légumes, ananas, avocat et crevettes)
- Salade du pêcheur au thon
- Salade auvergnate aux lardons et graine de moutarde à l'ancienne
- Salade croquante de concombre riche en noix de st Jacques
- Salade de pâtes aux légumes grillés
- Salade de gambas légèrement marinées à l'indienne
- Salade coeur de blé au miel et poulet balsamique
- Salade Marco Polo pâtes et saumon fumé fines herbes et sauce émulsionnée
- Salade sicilienne aux queues de crevettes, riz, poivrons et petits pois
- Salade de Chutney de crevettes

AUTOUR DE LA TERRE

- Foie gras maison et ses magrets fumés sur son chutney figue poire
- Terrine de foie gras aux girolles
- Rillettes de poulet rôti à l'ancienne
- Terrine de lapin à la moutarde de Charroux
- Jambon d'Auvergne
- Terrine de ris de veau au confit d'oignons grenadine
- Rosette de pays

AUTOUR DE LA MER

- Merrine de Saint Jacques sauce verte
- Merrine de saumon à l'oseille
- Opéra de Saint jacques et homard sur velouté d'asperges vertes
- Opéra de saumon crème au mascarpone

GRANITÉ

PLAT PRINCIPAL

ACCOMPAGNEMENTS

L'ARDOISE D'AUVERGNE

DESSERT ET CAFÉ

Menu passion

Assiette Italienne, tomate coeur de boeuf, charcuterie Italienne et buratta,
vinaigrette sésame soja

OU Galice de Saint Jacques et gambas grillée sur nage safranée

OU Ballotine de Saint Pierre farcie aux huitres

OU Symphonie de canard, foie gras, magrets fumés et effiloché parmentier



Granité



Pavé de charolais au bengali sur fond demi glace

OU Moelleux de chapon et son coeur de morilles, jus corsé

OU Magret de canard rôti aux abricots marinés à la fie champagne

OU Mignon de veau rôti à basse température sur son lit de girolles, jus réduction



Pomme de terre façon Anna
Tatin arlésienne



Ardoise d'Auvergne et sa verdure



Dessert à l'assiette **OU** Buffet de desserts (en fonction des desserts que vous désirez)



Café - pain

Menu séduction

Cocktail animé (à définir ensemble)



Baronnet de caille mijoté sur sa douceur Normande (désossée)

OU Magret de canard rôti aux poires et aux noix, jus réduction

OU Assiette du Gourmet Fiolant, pavé de filet de Charolais au bengali
et mignon de veau aux girolles et son fond demi glace

OU Aiguillette de poularde aux écrevisses, velouté au Saint Pourçain



Ardoise d'Auvergne et sa verdure



Dessert à l'assiette

OU Buffet de desserts (en fonction des desserts que vous désirez)

OU Plateaux gourmands sur table



Café - Pain



Les Granités

- **Le Vrai Trou Normand**
(Parfum pomme verte, Calvados)
- **La Pause du Verger**
(Parfum pêche du Verger, Liqueur de pêche)
- **Le Bleu de tes Yeux**
(Parfum citron fondant, Curaçao)
- **La Trève des Sommets**
(Parfum Verveine du Velay, Verveine du Puy)
- **La Trève Impériale**
(Parfum fruits de la passion, Mandarine Napoléon)
- **Williaminette**
(Parfum poire du Verger, Eau de vie de poire)
- **Lorraine et Hardie**
(Parfum mirabelle du Verger, Eau de vie mirabelle)
- **La Pomme des Basques**
(Parfum pomme verte, Manzana)
- **La Pause des Douceurs**
(Parfum cerise du Verger, Liqueur de fruits rouges)
- **Le Repos des Empereurs**
(Parfum mandarine du Sud, Mandarine Impériale)
- **Le Gascon Givré**
(Parfum citron fondant, Armagnac)
- **Le Délice Exotique**
(Parfum fruits de la passion, Passoa ou Rhum blanc)
- **Le Secret du Colonel**
(Parfum citron vert, Vodka)
- **La Sieste Sicilienne**
(Parfum abricot, Amaretto)
- **La Détente Cubaine**
(Parfum coeur d'ananas, Rhum blanc)



Les apéritifs, vins et champagnes

Les Apéritifs

Soupe champenoise.....	8,50€ le litre
Punch Goyave.....	8,50€ le litre
Punch mangue passion.....	8,50€ le litre
Sangria blanche, rouge ou rosé.....	7,50€ le litre
Cocktail Californien.....	8,50€ le litre
Rosé griotte.....	5,80€ le litre
Kir pétillant (<i>divers parfums</i>).....	5,80€ le litre

Les Vins Blancs

Bergerac « Les Templiers ».....	9,00€ la bt
Bergerac « Fleur de Mondésir ».....	7,00€ la bt
Bordeaux Côtes de Blaye « Les Jouberts ».....	9,00€ la bt
Bourgogne Aligoté.....	9,00€ la bt
Côtes de Gascogne « Domaine de Grabieou ».....	7,00€ la bt

Les Vins Rosés

Bergerac « Les Templiers ».....	9,00€ la bt
Bergerac « Fleur de Mondésir ».....	7,00€ la bt
Côtes de Gascogne « Domaine de Grabieou ».....	7,00€ la bt
Gaillac.....	8,00€ la bt

Les Vins Rouges

Bergerac « Les Templiers ».....	9,00€ la bt
Bergerac « Fleur de Mondésir ».....	7,00€ la bt
Côtes de Gascogne « Domaine de Grabieou ».....	7,00€ la bt
Bordeaux Côtes de Blaye « Les Jouberts ».....	9,00€ la bt
Bourgogne Mercurey.....	16,00€ la bt
Bourgogne Macon.....	13,00€ la bt
Côtes du Rhône Saint Roman.....	8,70€ la bt

Les Champagnes

Champagne Philippe Mathiotte.....	14,00€ la bt
-----------------------------------	--------------

(prix producteur - facturation directe)

Les Mousseux

Crémant Blanc de Blancs.....	9,00€ la bt
Anne de Bourbon Saint Pourçain.....	10,00€ la bt

(Blanc ou Rosé)

*Nulla table ne peut remplacer
le partage d'un repas simple
orné d'une touche d'amour et d'amitié.*





Table d'hôte

Menu

14€

Cuisse de charolais à la broche
Pommes de terre sautées, sauce
Truffe au gratin

Ardoise d'Auvergne
Cantal - Saucisse - Fines d'Auvergne - Croustille de pain

Wedding Cake



Gourmet Fiolant
Traiteur de toutes vos envies

Z.A. de Chamboirat, 03450 Ebreuil
Tél. 04 70 32 53 07 - commercial@gourmetfiolant.fr ou accueil@gourmetfiolant.fr
www.gourmetfiolant.fr