



Gourmet Fiolant

Traiteur de toutes vos envies

Z.A de Chamboirat - 03450 Ebreuil - Tél. : 04 70 32 53 07 - Fax : 04 70 32 18 17
Email : legourmetfiolant@wanadoo.fr - www.gourmetfiolant.fr



Gourmet Fiolant

Traiteur de toutes vos envies

Des solutions pour tous
vos événements professionnels



NOS MENUS & PLATEAUX

MENU AFFAIRE

* 17,00 € *

Opéra de Saint-Jacques
et homard sur son velouté d'asperges vertes
Noix de veau rôtie aux éclats de morilles
Gâteau de pommes de terre aux fines noisettes
Fromage d'Auvergne
Blanc manger aux fruits rouges sur son coulis

MENU CADRE

* 15,00 € *

Terrine de foie gras aux girolles sur confit
d'oignons grenadine
Suprême de pintadeau méthode champenoise
Pommes de terre façon Anna
Fromage d'Auvergne
L'Eclipse (biscuit noisette, sabayon chocolat blanc-fraise,
cœur pomme verte-citron vert, chantilly)

MENU VÉGÉTARIEN

* 13,00 € *

Tartare de tomates fraîches et confites, basilic, persil et ail
Tartare de concombre au fromage blanc, à l'aneth,
et à la menthe
Pâté bourbonnais, salade verte
Fromage d'Auvergne
Salade de fruits frais

MENU PLAT UNIQUE

* 12,00 € *

Plat au choix + dessert

Poulet basquaise

Paëlla (poulet/fruits de mer/chorizo)

Couscous (poulet/boulettes de bœuf/agneau/merguez)

Truffade (saucisse au vin rouge de Saint Pourçain,
salade verte/noix/croutons/jambon d'Auvergne)

Tartiflette (saucisse aux échalotes/salade verte/noix/
croutons, jambon d'Auvergne)

Choucroute (rang de côtes/saucisse de Francfort/saucisse
fumée, chou et lardons/pommes de terre)



Dessert

PLATEAUX REPAS

Vous souhaitez déjeuner sur votre lieu de travail ?

Avec une gamme de **prix accessible** (de 13€ à 17€ TTC/ personne), et une **offre variée** (plateau bio, végétarien, traditionnel, campagnard, design), le Gourmet Fiolant vous offre la **qualité traiteur** directement sur votre **lieu de travail**.

Retrouvez la composition de nos plateaux sur
notre site Internet

www.gourmetfiolant.fr

COCKTAIL ANIMÉ

Nappes, serviettes, mise en place, vaisselle, service * 28,00 € *

Tartine de foie gras maison sur pain d'épices, confit d'oignons grenadine
Canapé de saumon du Sichon

VERRINES

Foie gras au crumble de pommes
Saumon aux herbes fraîches et ananas crème ciboulette
Tartare de tomates et gambas à l'indienne

LES CHAUDS

Moelleux (escargots/saumon/saucisse/lardons/tomate)
Pastilla de poulet
Mini croustilles de légumes
Mini hamburgers / Croque auvergnat / Croque provençal

ANIMATION

Jambon Brazérade
Aligot

MIGNARDISES VARIÉES

Mont blanc / Millefeuille aux fruits rouges
Gâteau exotique mangue passion / Tartelette citron
Opéra craquant caramel au beurre salé
Verrine de fruits frais

COCKTAIL EN PLATEAU

Formule avec livraison, sans service * 15,00 € *

Pain surprise du terroir (jambon cru/terrine de foie gras aux girolles/rillettes de poulet rôti/rosette)
Couronne de la mer (colin mariné aux herbes fraîches/thon au caviar d'aubergines/crème de crevettes à l'indienne)

VERRINES

Parmentière de cabillaud crème fromagère
Mousse d'avocat et crème truitelle ciboulette
Tartare de tomates, concombre et thon mariné

LES CHAUDS

Moelleux escargots
Muffins variés (jambon fromage/tomate basilic/poulet bacon)
Nems/Samosas/Accras

PLATEAU GOURMAND

Tartelette chocolat / Tartelette framboise / Tartelette citron
Eclairs chocolat et café / Carré caramel pomme
Opéra / Rectangle pistache

Toutes nos **propositions** sont **modulables** en fonction de vos **idées** et du site de votre **réception**.
Vous pouvez également composer **vous-même** votre vin d'honneur, ou vos menus, en vous référant à **notre site Internet**
www.gourmetfiolant.fr

N'hésitez pas à nous contacter au 04 70 32 53 07, ou par mail (legourmetfiolant@wanadoo.fr),
pour tout renseignement complémentaire.

LES APÉRITIFS, VINS ET CHAMPAGNES

LES APÉRITIFS

Soupe champenoise8 € le litre
Punch goyave8 € le litre
Punch mangue passion8 € le litre
Punch nectar d'abricot.....8 € le litre
Sangria (*blanche, rouge, rosée*).....7 € le litre
Cocktail californien8 € le litre
Rosé griotte4,80 € le litre
Kir pétillant (*griotte, mure, cassis, pêche de vigne, myrtille, châtaigne, fraise des bois*).....4,80 € le litre

LES CHAMPAGNES

Champagne Philippe Mathiotte14 € la bt
(prix producteur - facturation directe)

LES VINS ROUGES

Bergerac « Fleur de Mondésir »7 € la bt
Côtes de Gascogne « Domaine de Grabiéou »7 € la bt
Bordeaux Côtes de Blaye « Les Jouberts »9 € la bt

LES VINS BLANCS

Bergerac « Fleur de Mondésir »7 € la bt
Bordeaux Côtes de Blaye « Les Jouberts »9 € la bt
Côtes de Gascogne « Domaine de Grabiéou »7 € la bt

LES VINS ROSÉS

Bergerac « Fleur de Mondésir »7 € la bt
Côtes de Gascogne « Domaine de Grabiéou »7 € la bt
Gaillac.....8 € la bt