

la Maison
des Gourmands

Carte des fêtes 2024

Les plateaux de pièces cocktail

20 pièces ou 40 pièces

Navette saumon fumé

Sablé parmesan ,magret de canard fumé

Pain d'épices ,foie gras et son chutney d'oignons

Ceviche de lieu noir et granny smith

Potimarron et éclats de châtaignes

35 ou 60 €



MAITRE
RESTAURATEUR

Les plateaux de Fruits de mer

Huitres Fines de claire Marennes d'Oléron

N°3 (la douzaine) 19,90€

Bulots cuits (250gr) 8€

Crevettes sauvages 30/40 (250gr) 16€

1/2 Homard 32€

Les Entrées

Foie gras mi-cuit la part 10,50€

(ballotine 250gr) 32,50€

(ballotine 500gr) 65€

Saumon fumé artisanal la part 8,50€

Saumon gravlax à l'aneth la part 7€

Escargots de bourgogne Label Rouge (la douzaine) 13€

Coquille Saint Jacques la pièce 8,50€

Les plats

(la part)

Filet de boeuf sauce périgourdine 15€

Magret de canard laqué à la framboise 13€

Gratin de fruits de mer 10€

Civet de cerf chasseur 11 €

Saint-Jacques beurre blanc citron 14€

Chapon aux morilles 13 €

Dinde aux marrons 11€

Les accompagnements

(la part)

Gratin de cardons 4€

Wok de légumes de saison 4€

Poêlée de champignons et châtaignes 4€

Gratin dauphinois 3,50€

Fromages

Plateau de fromages 5 variétés
(comté, morbier, st-marcellin, taleggio
et brie à la truffe)

5€ la part

Les Bûches

4,50€ la part

4,6,8 et 10 personnes

Bûche glacée "MONT BLANC"
glace vanille et marron, coeur meringue

Bûche "LECADEAU"
Mousse chocolat noir
Praliné amandes et noisettes

20 chemin du Maniguet 38300 Meyrié 0474438122

contact@lamaisondesgourmands.fr <https://lamaisondesgourmands.fr>



@lamaisondesgourmand



lamaisondesgourmands38



SARL la maison des gourmands

