



CARTE DES PRESTATIONS EN LIVRAISON OU A EMPORTER

APERITIF ET COCKTAIL

Les Traditionnels

- * **Canapés prestiges** 1.00 €
(Carpaccio de Saint Jacques sur blinis, Gambas au pesto sur pain à la tomate, Figues fraîches et canard à la tapenade sur pain aux noix, Pain suédois et saumon fumé « maison » au beurre acidulé, Pain grillé niçois et mini ratatouille, Crème d'aneth et haddock sur blinis au pavot)
- * **Pain aux olives et tomates séchées garni** 49.70 €
(60 pièces : Saumon gravlax et mozzarella au basilic)
- * **Brioche aux nigelles garnies** 49.70 €
(60 pièces : Tzatziki de concombre à la menthe, tarama maison, écrasé de crabe aux olives)
- * **Petites navettes briochées garnies** (saumon aux herbes, jambon de Bayonne ...) 1.00 €
- * **Feuilletés Chauds « Maison »** 0.56 €
(Croissant au jambon du Perche, Cake chèvre et menthe fraîche, Pomme flambée et boudin de Mortagne, Petit chou paysan, Briochette noix roquefort, Croc épinards/saumon)
- * **Profiteroles aux escargots du Perche** 1.23 €
- * **Petits Pics Fraîcheur** 1.27 €
(Pomme Granny et canard séché, Tome et raisin, Tomate cerise et mozzarella, Melon et jambon de Bayonne en saison)

Les Friandises et Tendances

- * Bonbons croustillants au foie gras chaud 1.62 €
- * Oeufs toqués à la provençale et au basilic 1.34 €
- * Huîtres en gelée d'eau de mer sur crème au cresson 1.55 €
- * Millefeuille de saumon et mozzarella 1.28 €
- * Lasagne de pommes croquantes, canard fumé et roquette 1.28 €
- * Rouleaux de printemps au tourteau et citron vert 1.34 €
- * Petits Farcis 1.79 €
(Concombre aux œufs de saumon, Canon de céleri aux tourteaux, Tonnelet de carotte au fenouil et aneth, Patate douce et caviar d'aubergine)

Les Verrines (verrines jetables)

- * Crèmeux d'avocat et crabe épicé, feuilleté au paprika et nigelles 2.25 €
- * Faisselle aux cives, piperade à la provençale, mouillette craquante 2.25 €
- * Saumon gravlax et crème mascarpone aux piments doux 2.25 €
- * Tartare de thon, tomates concassée aux câpres et crème légèrement acidulée 2.25 €

Gauthier Traiteur
Route du Pont Andreux
61130 St Germain de la Coudre
Tél. 02 33 85 18 18
Fax. 02 33 85 18 19
Mail. contact@gauthier-traiteur.fr

www.gauthier-traiteur.fr

Les prix s'entendent TTC hors service, hors pain, hors livraison Minimum de commande de 10 personnes



Les Cassolettes (cassolettes jetables)

* Carpaccio de bœuf au basilic et copeaux de parmesan	1.85 €
* Tartare de saumon aux condiments, crème au raifort et aneth	1.91 €
* Tartare de langoustines et Saint jacques, blinis tiède	2.30 €

Les Présentations

* Buffet scandinave (Anguille, flétan, saumon fumé et saumon gravlax) avec mini blinis et petite crème légère aux herbes	2.51 €
* Buffet de foies gras et pains Spéciaux (au kg) (Foie gras de canard juste sel poivre, foie gras mariné au sel de Guérande et foie gras au torchon)	95.70 €
* Brochettes de viandes froides et ses sauces (Volaille et citron, Faux-filet de Bœuf et poivron confit, Canard et courgettes marinées)	2.00 €

Les Douceurs sucrées

* Brochettes de fruits de saison	1.00 €
* Présentation de fours frais	1.01 €
* Mini macarons	1.06 €
* Verrines de Caramel au Sel sur Compotée de Poires	2.25 €
* Verrines de Sabayon Citron aux Eclats de sablé	2.25 €





LES ENTREES

* Salade de rouget barbet tiède et capucines au vinaigre balsamique <i>Encornet en marinade et chantilly de crustacés</i>	6.55 €
* Brochette de Saint-Jacques rôties et piquées à l'orange <i>Purée de panais vanillée et réduction de fruits de la passion</i>	10.90 €
* Queues de langoustines et St-Jacques rôties sur cannelloni farcis, Infusion au basilic	10.40 €
* Emietté de cabillaud comme une brandade légère, Salade d'herbes <i>Blinis à l'encre de Seiche</i>	7.30 €
* Trilogie Scandinave <i>Pressé de saumon aux copeaux de fenouil, Tartare de saumon aux condiments, Carpaccio de saumon aux herbes fraîches, Petit blinis et crème légère</i>	8.90 €
* Foie gras de canard juste sel poivre, Purée de figues et brioche tiède	10.00 €
* Marbré de foie gras aux artichauts, Huile de truffes et chutney de fruits secs	10.85 €

LES POISSONS CHAUDS

* Dos de cabillaud poché sur sa peau aux parfums de coco, Risotto acidulé	8.75 €
* Pavé de saumon aux essences d'estragon et trois poivres <i>Ecrasé de pomme de terre aux herbes et huile d'olive</i>	7.60 €
* Daurade grise rôtie au beurre de Layon légèrement vanillé, Tombée de céleri et poireaux	9.80 €
* Rouget barbet au beurre rouge, Clafouti provençal et pointes d'asperges vertes	10.80 €
* Sole filet lardée aux poireaux, Crème de bacon et légumes du potager de saison	13.40 €
* Bar rôti à l'infusion de thym, fenouil rôti et légumes d'été	13.30 €

LES VIANDES

LES VOLAILLES

* Poitrine de canard aux figues, Confit de chou rouge, et pommes lingots	10.85 €
* Pavé de magret de canard au vin corsé <i>Parmentier aux cèpes et poire pochée aigre douce</i>	12.30 €
* Pintadeau fondant au beurre de thym et romarin, <i>Tatin de tomates confites et fagotin de courgettes piquée à la niçoise</i>	10.35 €
* Suprême de pintadeau rôti aux citrons confits <i>Craquant de fruits secs et endives confites</i>	10.35 €
* Filet de pintadeau farci au foie gras et aux pommes <i>Réduction de cidre légèrement crémée</i>	12.05 €

LE VEAU « Origine : France »

* Filet de veau au romarin et crème infusée à la vanille, Patate douce et petit farci	14.50 €
* Veau à l'émulsion d'huile de noisettes, Légumes glacés au caramel	14.50 €
* Filet de veau au vouvray épicié, Crème de gingembre, Tombée de fèves	14.50 €
* Grenadin de veau rôti sauce aux morilles, Pomme Anna et légumes	15.60 €





LE BŒUF « Origine : France »

- * Filet de bœuf à la praline rose, Chitakés poêlés 14.30 €
- * Filet de bœuf aux girolles braisées, Jus de porto et pomme Macaire 14.30 €

LE PORC

- * Filet mignon de porc au pommeau, Pomme flambée au calvados 9.85 €
Gratin de pommes de terre au camembert

L'AGNEAU

- * Cuissot d'agneau en croûte d'herbes, Gratin d'aubergines et tomates cerise confites 12.55 €
- * Carré d'agneau « Esprit Médina », Carottes fanes 14.30 €
Courgettes confites et polenta aux abricots secs

NOS DIFFERENTES GARNITURES

Féculent : Pommes darphin - Gratin dauphinois - Gratin normand - Gâteau de pomme de terre au parmesan et lard fumé – Pommes Anna - Pommes château - Polenta diverses – Parmentier aux cèpes

Les Fruits : Pomme rôtie - Pomme pochée au calvados ou à la vanille - Poire pochée au vin ou au lard - Tatin de mangues

Autres : Tombée de pleurotes – Tombée de chitaké - Subric d'épinards aux amandes - Tatin d'endives - Endive au cointreau - Tarte de cèleri mijoté au lait de coco - Tulipe de légumes verts - Pannequet de ratatouille fraîche -Tomate au laurier – Tatin de tomates – Légumes glacés au caramel – Courgettes piquées – Tian de légumes

LES FROMAGES

- * Plateau de fromages et salade 5.10 €
(Camembert – Fourme d'Ambert – Chèvre St Maure - Comté – Livarot – Reblochon)





LES DESSERTS

LES ASSIETTES

- * **Assiette Gourmande** 4.95 €
Tulipe craquante à l'orange garnie de fruits rouges (en saison)
Larme chocolat griottes et verrine de sabayon citron aux éclats de sablé
- * **Entremet** (à la personne) 2.95 €
- * **Tarte aux fruits frais** (à la personne) 2.95 €
- * **Tarte aux Pommes, Normande ou Bourdalou** (à la personne) 2.40 €

LES BUFFETS

- * **Buffet de Gourmandises à Grignoter** 7.35 €
Verrines sucrées : Sabayon citron aux éclats de sablé, Capuccino de menthe et chocolat blanc, Tiramisu aux fruits rouges, Caramel au sel sur compotée de poires, Crèmeux au Bailey's et biscuit aux noix
Bouchées sucrées : Macarons, Sucettes de fruits au chocolat
- * **Buffet de Desserts Traditionnel** 6.05 €
Délice de praliné et pomme au miel, Choco caramel, Fondant au chocolat, Fraisier, Tartes aux fruits rouges, Tarte aux citrons meringuée, Salade de fruits frais, Pièce montée croquembouche (2 choux par personne)

Variantes pour le buffet de Gourmandises

Nos autres verrines sucrées : Crèmeux lavande et abricots confits, Chocolat noir amer et noisettes caramélisées, Crèmeux au Bailey's et biscuit aux noix, Fondant pistache et framboise, Bocal d'agrumes tango, Délice de praliné et pommes au miel, Marron confit au fromage blanc crèmeux, Ile flottante

Nos autres bouchées sucrées : Fours frais, Brochettes de fruits frais, Maki de crêpes au praliné

Variante pour les Buffets de Desserts Traditionnel

Les Entremets : Forêt noire, Noisélia, Opéra, Délice au Chocolat noir et noisettes caramélisées, Crèmeux litchi et mangue, Choco caramel, Délice abricot au pain de gène, Fondant aux fruits rouges et fromage blanc, Fraisier, Caraïbe à l'ananas

Les Tartes : Caramel au sel, Bourdalou (aux poires), Pommes, Normande, Citron meringuée, Multi fruits, Framboises, Fraises, Myrtilles, Alsacienne (aux cerises), Percheronne (Pommes flambées et sucre craquant)

LES PRESENTATIONS

- * **Pièce montée traditionnelle : Croquembouche en choux** (6 choux) 4.15 €
- * **Pyramide en chocolat avec 2 macarons par personne** (minimum 120 macarons) 3.15 €
- * **Gâteau anniversaire monté avec des colonnes en nougatine** (Entremet au choix) 3.40 €

FRAIS DE LIVRAISON SUR DEVIS



www.gauthier-traiteur.fr