

AUX PLAISIR DE GOURMETS

LEROY YOHAN 06 12 39 39 27

contact_gourmets@yahoo.com

Carte traiteur

Fêtes de fin d'année 2025-2026

Mise en bouche pour l'apéritif 6,90 €

Crème d'asperges, faisselle de tomates, crème de petits pois, tartare de crevettes

Pâté lorrain 5 personnes 17,80 €

Tourte au foie gras 6 personnes 24,90 €

Tourte Saint-Jacques 6 personnes 25,90€

Pyramide de foie gras panée aux épices 16.90€/per

Civet de chevreuil au pinot noir et sa garniture grand-mère

Purée de céleri 17.50 €/per

Suprême de poulet jaune, farci à la tomate séchée

Sauce aux légumes confit 16.90€/per

Menu de Noël 27,90€

Entrée-plat 23 € 50, Entrée 12 € 20 Plat 15,20 €, Dessert 7,20 €

Entremets revisités au saumon fumées, mousse raifort

Ou

Mille-feuilles de jambon fumées et sa mousse au Potimarron

.....

Jambonnette de poulet jaune rehausser aux champignons de saison

Jus pinot gris d'Alsace

Ou

Marmite du pêcheur aux petits légumes

Salpicons de céleri

.....

Duo de dessert

Où

Tartare de fruits exotiques et sa mousse blanc mangé vanille

Menu de fête 42,90€

Entrée plat 33€ 90, Entrée 15 € 90, Plat 17€ 90, Dessert 9€ 90

Bûchette de Noël au foie gras de canard, Cœur de mirabelle de Lorraine

ou

Noix de Saint Jacques rôti Méli-mélo de fruits exotique

Huile de basilic

.....
Pavé de veau rôti au romarin et Légumes oubliés
Jus au vieux Porto

ou

Souris d'agneau cuit en basse température pinot noir

Ou

Filet de turbot cuit vapeur Compoter de chou d'Alsace
Sauce crémeuse

.....

Symphonie de dessert Autour de la mandarine

Ou

Déclinaison autour du chocolat

Les accompagnements : *Gratin dauphinois. Purée 50 /50. Polenta Crémeuse*

Menu végétarien 29,50€

Duo de lentilles aux petits légumes à l'huile le sésame noir

Ou

Carpaccio de légumes de légumes racines automnales
L'huile de noisette

Risotto aux champignons de saison

Ou

Méli-mélo autour du chou

Pommes de terre grenaille Rôti romarin

Tartare de fruits de saison vanille de Tahiti

Ou

Tiramisu fruits rouges

Établissez vos menus selon vos envies

Un acompte 35 % sera demandé à la commande

Le service traiteur et disponibilité pour tous les événements
de votre vie

Merci de votre confiance

YOHAN LEROY

