



## MENUS DE FÊTES 2017

CARTE VALABLE LES 23, 24, 25, 30, 31 DECEMBRE 2017

OUVERTURE DE VOTRE NOUVELLE BOUTIQUE  
GAUDEFROY GOURMET



### DATE LIMITE DE COMMANDE

Au plus tard le Mercredi 20 Décembre pour Noël  
Et le Mercredi 27 Décembre pour la St Sylvestre  
POUR TOUTE COMMANDE PAR TELEPHONE  
04 94 22 47 83

### HORAIRES D'OUVERTURE DES FÊTES

Du 19 au 24 Décembre : 8h00 – 19h00  
Le 25 Décembre : 8h00 – 13h00  
Du 26 au 29 Décembre : 9h00 – 13h00 & 16h00 – 19h00  
Le 30 – 31 Décembre : 8h00 – 19h00  
Le 1<sup>er</sup> Janvier 2018 : FERME

### GAUDEFROY GOURMET

PÂTISSERIE, TRAITEUR, EPICERIE FINE  
7 RUE LAMALGUE  
83000 – TOULON  
gaudefroy.gourmet@orange.fr  
04 94 22 47 83

*Photos non contractuelles. Liste des allergènes disponible sur demande.  
Nos viandes sont à 80% d'origine France, 15% d'origine Union Européenne  
(Allemagne, Pays-Bas, Irlande,...) et 5% hors Union Européenne.*

## MENU REPAS DE FÊTES



REPAS A EMPORTER 50€ TTC/PERS. (Minimum 4 personnes)

### APERITIFS DE FÊTES (6 pièces)

- Bulbe de Foie Gras au Chocolat
- Spirale de Blé Noir, Tarama au Crabe
- Mini Caroline à la Patanegra
- Cookie Salé aux Pépites de Mendiants
- Lobster Avocat
- Sablé à la Truffe Noire et Œuf de Caille à la Fleur de Sel

### MISE EN BOUCHE AU CHOIX

- Carpaccio de St-Jacques au Poivre de 'Timut' sur sa Mousseline à l'Encre de Seiche
- Gambas Flambée en Coque de Légumes Grillés

### ENTREE AU CHOIX

- Marmite de Boudin Blanc Truffé et Légumes de Saison  
(A réchauffer par vos soins)
- Marbré de Foie Gras à L'Armagnac, Compotée de Cerises Noires
- Salade de Langouste, Balsamique de Framboises, Tuile de Parmesan

### PLAT CHAUD AU CHOIX

- Filet de Bœuf Brioché, Poêlée de Cèpes & Pommes Fondantes, Sauce Périgourdine
- Canard Colvert en 2 Cuissons, Sauce Grand Veneur, Finger de Polenta Châtaigne
- Fricassée de Homard au Champagne, Linguines Fraîches et Girolles Bouchons
- St Pierre Façon Bourride, Ravioles de Légumes et Poêlée de Coques

### PIECES SUCREES (3 pièces)

- Mini Saint Honoré
- Le Rocher
- Façon Calisson

### BÛCHES DE FÊTES

(1 parfum par tranche de 12 personnes)

- Bonnet (Minimum 8 personnes)
- Macaronade
- Mont-Blanc
- Pom's



## MENU COCKTAIL DE FÊTES



COCKTAIL A EMPORTER 40€ TTC/PERS. (Minimum 8 personnes)

Cocktail 28 Pièces + Bûche

### FOURS SALES

- Lobsters Avocat 2 pièces
- Risotto à l'Encre de Seiche 2 pièces
- Sablés à la Truffe Noire et Œuf de Caille 2 pièces
- Bulbe de Foie Gras au Chocolat 2 pièces
- Saumon Gravlax et Mandoline de Betterave 2 pièces
- Cookie Salé aux Pépites de Mendiants 2 pièces
- Mini Club Provençal 2 pièces

### PETITE VAISSELLE

- Carré Lonzo à la Brousse 2 pièces
- Tataki de Thon et Œuf de Poisson Volant au Wasabi 2 pièces

### PIECES CHAUDES

(A réchauffer par vos soins)

- Cassolettes de Boudin Truffé 2 pièces
- Chouquettes au Comté 2 pièces

### PIECES SUCREES

- Mini Saint Honoré 2 pièces
- Le Rocher 2 pièces
- Façon Calisson 2 pièces

### BÛCHES DE FÊTES

(1 parfum par tranche de 12 personnes)

- Bonnet
- Macaronade
- Mont-Blanc
- Pom's



## A LA CARTE



### LES APERITIFS

TARIFS Euro TTC

#### Apéritifs de Fêtes

12 pièces de Fêtes .....	18,00 €
24 pièces de Fêtes .....	34,00 €



### LES PRESTIGES

#### Le Foie Gras de Canard Maison

· Foie Gras Mi-cuit Nature .....	175,00 €/kg
· Terrine de Foie Gras Mi-cuit Nature .....	90,00 €/500 g

#### Le Saumon Frais Mariné

· En Gravlax à l'Aneth .....	60,00 €/kg
------------------------------	------------

#### Les Crustacés

· Homard Bleu de Bretagne, Sauce à l'Armoricaine, Riz Madras (700 g) (A réchauffer par vos soins) .....	35,00 €
· Demi-Langouste en Bellevue (260 g /290 g) et sa Sauce Safranée .....	28,00 €



### ÉPICERIE FINE

#### Artisan de la Truffe

· Risotto à la Truffe 2 portions (350 g) .....	15,00 €
· Ecrasé de Pommes de Terre à la Truffe 2 portions (350 g) .....	15,00 €

#### Le Caviar Astara

· Baéri Imperial (30 g) .....	50,00 €
· Baéri Imperial (50 g) .....	80,00 €
· Oscietre Sélection (30 g) .....	70,00 €
· Oscietre Sélection (50 g) .....	110,00 €
· Blinis Minis 16 pièces .....	5,00 €

#### Les Champagnes

· Ruinard Brut 75 cl .....	48,00 €
· Ruinard Brut 37,5 cl .....	29,00 €
· Senez Brut 75 cl .....	22,00 €

## LES MISES EN BOUCHE DE FÊTES

· Carpaccio de St-Jacques au Poivre de 'Timut' sur sa Mousseline à l'Encre de Seiche .....	8,00 €
· Gambas Flambée en Coque de Légumes Grillés .....	8,00 €



### LES ENTREES DE FÊTES

· Marmiton de Boudin Blanc Truffé et Légumes de Saison (A réchauffer par vos soins) .....	15,00 €
· Marbré de Foie-Gras à l'Armagnac, Compotée de Cerises Noires .....	15,00 €
· Salade de Langouste, Balsamique de Framboises, Tuile de Parmesan .....	17,00 €



### LES PLATS DE FÊTES

(A réchauffer par vos soins)

· Filet de Bœuf Brioché, Poêlée de Cèpes et Pommes Fondantes, Sauce Périgourdine .....	22,00 €
· Canard Colvert en 2 Cuissons, Sauce Grand Veneur, Finger de Polenta Châtaigne .....	22,00 €
· Fricassée de Homard au Champagne, Linguines Fraîches et Girolles Bouchons .....	24,00 €
· St Pierre Façon Bourride, Ravioles de Légumes et Poêlée de Coques .....	26,00 €



## LES BÛCHES DE FÊTES

	6 pers	12 pers
Macaronade .....	25,00€	45,00 €
<small>(Mousse chocolat, crémeux vanille, crémeux Giarduja, biscuit brownie)</small>		
Mont-Blanc .....	25,00€	45,00 €
<small>(Mousse marron, dacquoise amandes, chantilly vanille, brisures de marron glacé, meringue française)</small>		
Pom's .....	25,00€	45,00 €
<small>(Mousse pomme verte, tatin de pomme, crémeux vanille, biscuit breton)</small>		
Bonnet (Pour 8 personnes).....		38,00 €
<small>(Mousse chocolat noir, confit de framboise, biscuit madeleine, croustillant praliné caramel framboise)</small>		

### LES ENTREMETS

	Ind. 4,00 €	6 pers 23,00 €	12 pers 42,00 €
Brownie Macaronade <small>(Brownie mousse chocolat macaron - Nutella)</small>			
Exotic <small>(Dacquoise noix de coco, passion mangue et ananas)</small>			
Provençal <small>(Biscuit Joconde et dacquoise amande, mousse orange sanguine, crème citron et meringue)</small>			
Opéra Café <small>(Biscuit Joconde, crème au beurre café, ganache chocolat)</small>			
Duo Chocolat <small>(Sable amande, biscuit chocolat, mousse chocolat blanc et noir)</small>			
Royal Praliné <small>(Dacquoise amandes, croustillant praliné, mousse chocolat, crémeux chocolat)</small>			
Opéra Fruit Rouge <small>(Biscuit Joconde, sirop framboise, crème au beurre vanille, confit framboise, glaçage fruits rouges)</small>			

### LES PIÈCES SUCRÉES

#### Sélection de Pièces Cocktail Sucrées

12 pièces .....	15,00 €
24 pièces .....	28,00 €

#### Eventail de Macarons

12 pièces .....	13,00 €
-----------------	---------

#### Arlequins

8 Petites Verrines Sucrées .....	10,00 €
----------------------------------	---------



Photos non contractuelles. Liste des allergènes disponible sur demande.  
Nos viandes sont à 80% d'origine France, 15% d'origine Union Européenne  
(Allemagne, Pays-Bas, Irlande,...) et 5% hors Union Européenne.