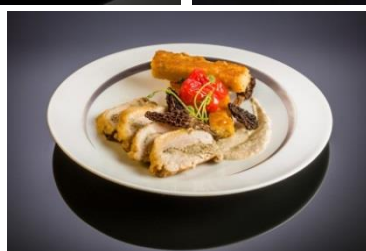




## MENUS DE FÊTES 2018 A EMPORTER

CARTE VALABLE DU 22 AU 31 DECEMBRE 2018



**DATE LIMITE DE COMMANDE**  
Au plus tard le Mercredi 19 Décembre pour Noël  
Et le Mercredi 26 Décembre pour la St Sylvestre  
POUR TOUTE COMMANDE PAR TELEPHONE  
04 94 22 47 83

**3 POINTS DE RETRAIT DE VOTRE  
COMMANDE**  
TOULON / OLLIOULES / SANARY-SUR-MER

**GAUDEFROY GOURMET**  
PATISSERIE, TRAITEUR, EPICERIE FINE  
7 RUE LAMALGUE - 83000 - TOULON  
gaudfroy.gourmet@orange.fr  
04 94 22 47 83

**HORAIRES D'OUVERTURE DES FÊTES**  
Les 21, 22, 24, 29, 31 Décembre : 09h00 - 19h00  
Les Dimanches 23 & 30 et le 25 Décembre : 09h00-13h00  
Les 26, 27 et 28 Décembre : 09h00-13h00 & 16h00-19h00  
Le 1<sup>er</sup> Janvier 2019 : FERME

## MENU REPAS DE FÊTES

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

### APERITIFS DE FÊTES (6 pièces)

- Bulbe de Foie Gras au Chocolat
- Spirale de Blé Noir, Tarama au Crabe
- Caillette de Foie Gras aux Mendiants
- Mini Eclair Rouget à la Badiane
- 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

- Marmiton de Boudin Blanc Truffé et Légumes de Saison (A réchauffer par vos soins)
- Marbré de Foie Gras à L'Armagnac, Compotée de Cerises Noires
- 6 Huitres de Tamaris Gratinées au Champagne (A réchauffer par vos soins)

### PLAT CHAUD AU CHOIX

- Filet de Bœuf Brioché, Poêlée de Cèpes & Pommes Fondantes, Sauce Périgourdine
- Chapon Farci aux Morilles, Laqué au Chablis, Fingers de Polenta-Châtaigne
- Fricassée de Homard au Champagne, Linguines Fraîches et Girolles Bouchons
- Turbot à la Plancha, Risotto Safrané aux Fruits de Mer, Bisque de Langoustine

### PIECES SUCREES (3 pièces)

- Mini Saint Honoré
- Le Rocher
- Croc Citron

### BÛCHES DE FÊTES

- (1 parfum par tranche de 6 personnes)
- Bonnet (Minimum 8 personnes)
- Rocher
- Caraïbes
- Marron, Mandarine Impériale



## MENU COCKTAIL DE FÊTES

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

Cocktail 28 Pièces + Bûche

### FOURS SALES

- Lobster Avocat 2 pièces
- Caillette de Foie Gras aux Mendiants 2 pièces
- Sablé 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
- Mini Eclair Rouget à la Badiane 2 pièces
- Mini Club à la Provençale 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)
- Cassolette de Boudin Truffé 2 pièces
- Chouquette au Comté 2 pièces

### PIECES SUCREES

- Mini Saint Honoré 2 pièces
- Le Rocher 2 pièces
- Croc citron 2 pièces

### BÛCHES DE FÊTES

- (1 parfum par tranche de 6 personnes)
- Bonnet (Minimum 8 personnes)
- Rocher
- Caraïbes
- Marron, Mandarine Impériale



## 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 Bomlo 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 €



### EPICERIE FINE

TARIFS Euro TTC

#### 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 €
· Oscière Sélection (30 g) .....	70,00 €
· Oscière Sélection (50 g) .....	110,00 €
· Blinis Minis 16 pièces .....	5,00 €

#### Les Champagnes

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

## LES MISES EN BOUCHE DE FÊTES

TARIFS Euro TTC

- 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

TARIFS Euro TTC

- Marmiton de Boudin Blanc Truffé et Légumes de Saison (A réchauffer par vos soins) ..... 15,00 €
- Marbré de Foie-Gras à l'Armagnac, Comptée de Cerises Noires ..... 15,00 €
- 6 Huîtres de Tamaris Gratinées au Champagne ... 17,00 € (A réchauffer par vos soins)



### LES PLATS DE FÊTES

(A réchauffer par vos soins)

TARIFS Euro TTC

- Filet de Bœuf Brioché, Poêlée de Cèpes et Pommes Fondantes, Sauce Périgourdine ..... 24,00 €
- Chapon Farci aux Morilles, Laqué au Chablis, Fingers de Polenta-Châtaigne ..... 24,00 €
- Fricassée de Homard au Champagne, Linguines Fraîches et Girolles Baby ..... 24,00 €
- Turbot à la Plancha, Risotto Safrané aux Fruits de Mer, Bisque de Langoustine ..... 24,00 €



## LES BÛCHES DE FÊTES

TARIFS Euro TTC

	6 pers	12 pers
Rocher.....	25,00€	45,00 €
<small>(Sablé reconstitué chocolat, Crèmeux praliné noisette, Mousse chocolat, Glaçage noisette rocher et Confit noisette)</small>		
Caraïbes.....	25,00€	45,00 €
<small>(Pain de Gênes Coco citron vert, Crèmeux mangue, Confit citron vert, Mousse ananas, Dés ananas et mangue poêlée)</small>		
Marron Impérial & Mandarine.....	25,00€	45,00 €
<small>(Cake Mandarine, Crèmeux Mandarine; Confit Mandarine et Mousse Marron)</small>		
Bonnet (Pour 8 personnes).....		38,00 €
<small>(Sablé breton, Biscuit pistache, Crèmeux fruits rouges, Mousse amande)</small>		

### LES ENTREMETS

TARIFS Euro TTC

	Ind.	6 pers	12 pers
	4,00 €	23,00 €	42,00 €
Brownie Macaronade			
<small>(Brownie mousse chocolat macaron - Nutella)</small>			
Provençal			
<small>(Biscuit Joconde et dacquoise amande, mousse orange sanguine, crème citron et meringue)</small>			
Intense Chocolat			
<small>(Biscuit chocolat pain de Gênes, Crèmeux chocolat, Suprême chocolat, Glaçage chocolat intense)</small>			

### LES INDIVIDUELS SIGNATURES

Ind.  
5,00 €

Lamalgue	
<small>(Financier pistache, Mousse chocolat, Mousseline pistache)</small>	
Bout'	
<small>(Dacquoise coco, Sable breton reconstitué, Cœur crèmeux chocolat, Mousse coco)</small>	
Orangette	
<small>(Tarte chocolat, Mousse cocktail agrume, Crèmeux chocolat noir, Crème amande orange, Confit cocktail agrume, Panacotta orange, Glaçage orange brillant)</small>	
Pom'	
<small>(Crèmeux vanille, Tatin pommes caramélisées, Dacquoise amandes, Mousse pomme verte, Sable breton reconstitué, Glaçage vert intense)</small>	

### LES PIECES SUCREES

#### 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 Union Européenne et 20% hors Union Européenne.