




CARTE DES FÊTES 2024

Comment commander ?

DATE LIMITE DE
COMMANDE :
JEUDI 19
DECEMBRE !



X Pour un retrait au **Vésinet** : boutique située au 6 rue Thiers / **01.30.53.25.44**

X Pour un retrait à **Paris 7ème** : boutique située au 51 bis rue Cler / **01.42.73.94.53**

X Pour un retrait à **Saint-Germain-en-Laye** : boutique située au 54 rue de Poissy / **01.30.82.02.52**

X Pour un retrait au laboratoire de **Corneilles-en-Parisis** : 20 rue Massenet / **01.39.78.55.03**



Par **mail** à l'adresse suivante : **traiteur.leclubgourmet@gmail.com**

Ce menu sera disponible sur commande du **Lundi 23 Décembre** au **Mercredi 25 Décembre 2024** puis du **Lundi 30 décembre** au **Mardi 31 Décembre 2024**. Durant cette période, nous ne serons pas en mesure

d'assurer des commandes extérieures à ce menu.

Pensez à réserver votre commande à l'avance, les quantités sont limitées !

- **Nous ne serons pas en mesure d'assurer de livraisons à domicile** -

Pour une belle entrée en matière...

Pour l'apéritif

X Les rillettes : saumon, thon ou sardine (80g)	3,90€ pièce
X Le tartare de saumon à l'aneth et citron vert (80g)	5,90€ pièce
X Le tartare de saumon à la mayonnaise et aneth (80g)	4,90€ pièce
X Le tarama blanc (80g)	3,90€ pièce
X Le tarama au corail d'oursin (80g)	3,90€ pièce
X Pavé de Saumon Gravelax à l'aneth (200g)	18,00€ pièce
X Mini verrine façon « Cerveille des Canuts » au saumon gravelax	3,15€ pièce
X Mini verrine cocktail de tourteaux et crevettes	4,10€ pièce
X Mini verrine crevette, fricassée d'aubergine et pistou de roquette	3,15€ pièce
X Assortiment de 6 navettes garnies : saumon gravelax / crevette / tarama d'oursin	12,00€
X Accras de morue et beignets de calamars	29,50€/kg
X Les œufs de saumon Maison Kaviari 50 gr	14,90€
X Le caviar d'Aquitaine	sur commande
X Les saumons fumés écossais Kaviari en 2 tranches	14,90€
X Les saumons fumés écossais Kaviari en 4 tranches	29,80€
X Les blinis artisanaux x16 petits	6,00€
X Les blinis artisanaux x4 grands	6,00€



DATE LIMITE
DE
COMMANDE :
JEUDI 19
DECEMBRE !

Les entrées froides et verrines

Tarif par personne TTC

- | | |
|---|----------------------------|
| X Le foie gras du Bearn de la ferme Saint Grat | 159,90€/kg |
| X La demi-langouste « fraîcheur » | Tarif en fonction du cours |
| X Salade folle ! Crevettes, langouste, saumon <i>Gravelax</i> , asperges et vinaigrette aux agrumes | 16,90€ |
| X Terrine de saumon et langouste, sauce tartare | 14,90€/pers |
| X Terrine de saumon et petits légumes, sauce tartare | 8,00€/pers |
| X Assiette médaillon de langouste, crevettes, avocat, concombres, mangue, sauce indienne | 16,90€ |
| X Verrine cocktail de tourteaux et crevettes au cerfeuil | 12,90€ |
| X Verrine Saint-Jacques aux œufs brouillés à l'huile de truffe | 12,90€ |



DATE LIMITE
DE
COMMANDE :
JEUDI 19
DECEMBRE !

Les entrées à réchauffer

Tarif par personne TTC

Cassolette de Homard & Langoustines Bretonnes mousseline d'artichauts, jus corsé et asperges vertes
18,90€

Cassolette de Saint-Jacques, julienne de poireaux fondue au beurre, crème à la truffe
16,90€

Le coulibiac de saumon Ecossais, sauce à l'aneth, à partir de 4 personnes
Sur commande uniquement : x6pers/x8pers/x10pers
10,00€

Escargots frais en persillade (la douzaine)
12,90€



DATE LIMITE DE
COMMANDE :
JEUDI 19
DECEMBRE !

Les plats chauds incontournables

Tarif par personne TTC

Le Navarin de **Homard Breton** décortiqué, filet de **Saint Pierre** aux morilles aux épinards frais

41,90€

Blanquette de **Lotte, St Pierre & Saint Jacques** aux girolles, beurre blanc à la truffe, julienne de légumes

29,90€

Les Tagliatelles aux **Saint Jacques** et morilles

27,90€

Langouste & Lotte à la plancha, jus de crustacés réduit légèrement beurré, *risotto Arborio servi à part*

41,90€

Chapon aux morilles, sauce au vin jaune et écrasé de pomme de terre à la truffe

30,90€

Fricassée de **Ris de veau** et tagliatelles aux morilles

27,90€



DATE LIMITE DE
COMMANDE :
JEUDI 19
DECEMBRE !

Pour finir en beauté !

Les gourmandises en verrine

Tarif par personne TTC

Verrine aux marrons façon « Irish Coffee » & son macaron café

7,00€

Verrine Panna Cotta aux fruits rouges & son macaron framboise

7,00€

Verrine de pommes caramélisées, pain d'épices, chantilly vanille-tonka & son macaron

7,00€



DATE LIMITE DE
COMMANDE :
JEUDI 19
DECEMBRE !
