

- La Carte -



BUFFET FROID . COCKTAIL
SALADERIE . TARTINABLES
COLLATIONS . APERITIFS
BRUNCH . DEJEUNER



COCKTAILS & APERITIFS

Idéales pour vos buffets et réceptions, les **pièces cocktails** seront parfaites à partager entre amis, en famille ou entre collègues. Uniquement **sur commande** en boutique, par téléphone ou par mail

Conditions de commande

- Minimum de 10 pièces cocktails de même sorte à la commande
- La disponibilité de nos recettes et les tarifs des propositions sont susceptibles de varier selon la période de l'année.
- Minimum de 72h pour toute commande



www.leclubgourmet.fr



**MINI VERRINES SALÉES & SUCRÉES
COUPELLES APÉRITIVES
NAVETTES GARNIES
MINI QUICHES
TOAST**

CRÉER VOS ASSORTIMENTS POUR VOS COCKTAILS ET APÉRITIFS !

LE CONSEIL DU CLUB GOURMET :

Comptez environ 6 pièces cocktails par personne pour un apéritif

Comptez environ 12 pièces cocktails pour un apéritif dînatoire

Entreprise ou particulier, demandez un devis personnalisé par téléphone en boutique ou par mail :

contact@leclubgourmet.fr

01.73.12.01.01

COCKTAILS & APERITIFS

Idéales pour vos buffets et réceptions, les **pièces cocktails** seront parfaites à partager entre amis, en famille ou entre collègues. **Uniquement sur commande en boutique, par téléphone ou par mail**

Conditions de commande

- Minimum de 10 pièces cocktails de même sorte à la commande
- La disponibilité de nos recettes et les tarifs des propositions sont susceptibles de varier selon la période de l'année.
- Minimum de 72h pour toute commande



www.leclubgourmet.fr



MINI VERRINES SALÉES & SUCRÉES *PRIX À LA PIÈCE*

- Mini verrine crevette, fricassée d'aubergine, pistou de roquette, tomates séchées 3.10^e
- Mini verrine « Cerveille des canuts » au saumon gravelax 3.10^e
- Mini verrine œufs brouillés et caviar de hareng fumé 3.10^e *(en fonction des disponibilités)*
- Mini verrine tourteaux et crevette et guacamole au citron vert 3.50^e
- Mini verrines végétariennes du moment 3.00^e
-
- Mini verrine panna cotta du moment 2.10^e
- Mini verrine fontainebleau du moment 2.10^e
- Mini verrine tiramisu du moment 2.10^e
- Mini verrine mousse au chocolat 2.10^e
- Mini verrine fruits frais jus Maracuja 2.10^e

COCKTAILS & APERITIFS

Idéales pour vos buffets et réceptions, les **pièces cocktails** seront parfaites à partager entre amis, en famille ou entre collègues. **Uniquement sur commande** en boutique, par téléphone ou par mail

Conditions de commande

- Minimum de 10 pièces cocktails de même sorte à la commande
- La disponibilité de nos recettes et les tarifs des propositions sont susceptibles de varier selon la période de l'année.
- Minimum de 72h pour toute commande



www.leclubgourmet.fr



COUELLES APERITIVES

PRIX À LA PIÈCE

Coupelle de saumon Gravelax et fromage blanc à l'aneth 2.80^e

Coupelle de crevette marinée aux épices Tandoori, gingembre et citron vert 2.60^e

Coupelle crevette et œufs brouillés à la ciboulette 2.60^e

Coupelle langoustine et guacamole au citron vert 3.10^e *(selon disponibilités)*

Coupelle St Jacques et mousseline de patate douce 3.50^e *(selon disponibilités)*

Coupelle de Homard ou Langouste 4.50^e *(selon disponibilités)*

Coupelle terrine de saumon aux légumes, sauce tartare 2.60^e

Coupelle terrine de cabillaud aux légumes, sauce tartare 2.60^e

Les végétariennes :

Coupelle œufs brouillés, champignons et ciboulette 2.50^e

Coupelle fricassée d'aubergine, œuf de caille 2.50^e

Coupelle brunoise de betteraves et mozzarella 2.50^e

Coupelle de légumes d'été au basilic et fromage frais 2.50^e

Coupelle de légumes Thaï marinés et noix de Cajou 2.50^e

Les bases viande :

Coupelle de poulet fermier émincé et fricassée de légumes Thaï 2.60^e

Coupelle fricassée d'aubergine, magret de canard fumé 2.60^e

Coupelle terrine de lapin à l'estragon 2.60^e *(selon disponibilités)*

COCKTAILS & APERITIFS

Idéales pour vos buffets et réceptions, les **pièces cocktails** seront parfaites à partager entre amis, en famille ou entre collègues. **Uniquement sur commande** en boutique, par téléphone ou par mail

Conditions de commande

- Minimum de 10 pièces cocktails de même sorte à la commande
- La disponibilité de nos recettes et les tarifs des propositions sont susceptibles de varier selon la période de l'année.
- Minimum de 72h pour toute commande



www.leclubgourmet.fr



LES NAVETTES GARNIES, TOAST ET MINI QUICHES

PRIX À LA PIÈCE

- Navette garnie crevette et sauce tartare 2.00^e
- Navette garnie saumon mariné et fromage blanc à l'aneth 2.00^e
- Navette rillettes de thon au curcuma 2.00^e
- Navette rillettes de sardine au poivre vert 2.00^e
- Navette rillettes de saumon aux câpres 2.00^e
- Navette au tarama corail d'oursin 2.00^e
- Navette au tarama blanc (œufs de cabillaud) 2.00^e
- Navette au magret de canard et fricassée d'aubergine 2.00^e *(selon disponibilités)*
- Navette jambon et sauce tartare 2.00^e
- Navette au foie gras 3.00^e *(selon disponibilités)*

- Toast fricassée d'aubergine 1.50^e
- Toast rillettes de poisson (thon, saumon ou sardine) 1.50^e
- Toast tarama d'oursin ou tarama blanc 1.50^e

- Mini quiche Lorraine aux champignons 1.50^e
- Mini quiche saumon, fondue de poireaux à l'aneth 2.00^e
- Mini quiche au crabe et crevette 2.00^e



Nos propositions pour vos événements :

COCKTAIL / APERITIF

6 pièces salées par personne / 15 personnes / 15,00e par personne TTC

- Coupelle de terrine de saumon et sauce tartare
- Coupelle d'œufs brouillés, champignons et ciboulette
- Mini verrine crevette, fricassée d'aubergine, pistou
- Mini verrine tourteaux, crevettes et guacamole au citron vert
- Navette garnie magret de canard séché et fumé, aubergine
- Mini quiche Lorraine

COCKTAIL COLLATION VEGETARIEN / APERITIF

6 pièces salées par personne / 15 personnes / 14,50e par personne TTC

- Coupelle de légumes marinés au basilic et fromage frais
- Coupelle d'œufs brouillés, champignons et ciboulette
- Coupelle légumes Thaï marinés et noix de cajou
- Coupelle brunoise de betteraves et mozzarella
- Mini verrine au guacamole et œuf de caille
- Mini quiche fricassée d'aubergine



Nos propositions pour vos événements :

COCKTAIL DÎNATOIRE

12 pièces par personne / 30 personnes / 30,00e par personne TTC

- Coupelle Langoustines et œufs brouillés
- Coupelle crevette marinée aux épices Tandoori, gingembre
- Coupelle poulet fermier et légumes à la Thaï
- Coupelle magret de canard et fricassée d'aubergine
- Mini verrine « Cerveille des Canuts » au saumon mariné
- Mini verrine tourteaux, crevettes et guacamole au citron vert
- Navette garnie au tarama corail d'oursin
- Navette garnie saumon Gravelax et fromage blanc à l'aneth
- Mini quiche saumon et poireaux

- Mini verrine sucrée : mousse au chocolat
- Mini verrine sucrée : panna cotta aux framboises
- Mini verrine sucrée : les fruits frais en jus maracuja

Attention : la disponibilité de nos recettes et les tarifs des propositions sont susceptibles de varier selon la période de l'année !

- Minimum de 72h pour toute commande !



Tartinables & épicerie fine

- Accras de morue 29,50€/kg
- Beignets de calamars 29,50€/kg
- Fricassée d'aubergine coupée au couteau 24,90€/kg
- Rillettes de saumon aux câpres 80gr 3.90€
- Rillettes de thon au curcuma 80gr 3.90€
- Rillettes de sardine au poivre vert 80gr 3.90€
- Tarama au corail d'oursin 80gr 3.90€
- Tarama aux œufs de cabillaud 80gr 3.90€
- Les saumons fumés écossais de la Maison Kaviari (x 2 tranches) 14,90€
- Œufs de saumon de la Maison Kaviari 50gr 14,90€
- Caviar de Hareng fumé 50gr 11,90€
- Blinis artisanaux x16 petits 6,00€
- Blinis artisanaux x4 grands 6,00€



LE CLUB GOURMET
TRAITEUR

La saladerie du Club

Nos incontournables pour vos buffets froids

Salade Waldorf *Saumon mariné, crevette, céleri branche, noix, pomme, cranberries* 34.90€/kg

Salade de Haddock aux lentilles et brunoise de poivrons 36.90€/kg

Taboulé aux crevettes et menthe fraîche 28.90€/kg

Salade Baltique *Hareng, saumon mariné, pommes de terre, câpres* 34.90€/kg

Salade Fraîcheur *Saumon gravelax, crevettes, concombres émincés, crème à l'aneth moutardée* 34.90€/kg

Salade Cocktail 34.90€/kg

Crevettes, suprêmes de pamplemousse, orange et ananas

Salade de Haddock, pommes de terre Charlottes à l'huile d'olive et ciboulette 36.90€/kg

Salade de Raie aux poireaux vinaigrette 36.90€/kg

Salade de Hareng Matjes et pommes à l'huile 34.90€/kg

Salade de Moules marinées à la crème d'ail et ciboulette 28.90€/kg

Salade de pommes de terre, lardons, poireaux et vinaigrette à la moutarde 21.90€/kg

Salade de Poulet fermier émincé aux pâtes, artichauts et pistou de roquette 31.66€/kg

Salade de lentilles, lardons, œufs de caille, poivrons et oignons rouges 29.90€/kg

LES VEGETARIENNES :

Salade Primavera 29.90€/kg

Haricots verts, féta, cœurs d'artichauts, pistou de roquette et tomates séchées

Salade de carottes râpées, féta, tomates séchées, vinaigrette au miel et cumin 24.90€/kg

Carpaccio de betteraves, mozzarella ou féta et vinaigrette au miel 31.66€/kg

Salade de pâtes, pistou, féta, tomates séchées et cœurs d'artichauts 24,90€/kg



Le buffet froid

Pour un repas convivial assis ou debout, optez pour le buffet froid avec le Club Gourmet : une cuisine originale, fraîche et raffinée. Il faudra compter au moins 72h pour toute commande de buffet. N'hésitez pas à demander un ou plusieurs devis :

contact@leclubgourmet.fr

LES VERRINES
LES CARPACCIOS
HORS D'ŒUVRES FROIDS
LES PLATEAUX « DÉCOR »



Les verrines

Verrine tourteaux, crevettes et guacamole au citron vert 8.50^e

Verrine crevette, aubergine, œuf poché, pistou de roquette et tomates séchées 6.50^e

Verrine « Cervelle des Canuts » au saumon mariné et crevette 7.50^e

Verrine Crevette, œufs de saumon sauvage, caviar de hareng et œufs brouillés 7.50^e

Verrine végé chèvre frais, fricassée d'aubergine, pistou de roquette et tomates séchées 6.00^e

Verrine végé œufs brouillés, champignons, ciboulette 7.50^e



Les terrines

Terrine de saumon aux légumes et sauce tartare 8.00^e la tranche

Terrine de cabillaud aux légumes et sauce tartare 8.50^e la tranche

Terrine de lapin à l'estragon et sauce tartare 7.00^e la tranche

Terrine de poulet au citron confit et sauce tartare 7.00^e la tranche

Carpaccios, hors d'œuvres froids & plateaux « décors »

- Emincé de Saumon Gravelax 90.00€/kg
- Pavé de Saumon Gravelax (200g) 18.00€
- Carpaccio de St Jacques 79.00€/kg *selon disponibilités*
- Carpaccio de Haddock 75.00€/kg *selon disponibilités*
- Carpaccio de Thon mariné 79.00€/kg *selon disponibilités*
- Ceviche de Dorade 84.00€/kg *selon disponibilités*
- Rouleaux de Printemps du club au crabe et crevettes 6.45€ pièce

Les plateaux « décor » sont à déguster froids. A base de poissons ou de viandes, ils seront parfaits pour des repas assis ou debout. Accompagnés de leurs légumes cocktails farcis et de leur sauce, les plateaux sont décorés et prêts à partager ! Possibilité de présentation en plat porcelaine conigné sur demande.

- Pavés de Saumon d'Ecosse et sauce tartare 18.00€ par personne
- Pavés de Cabillaud et sauce tartare 17.00€ par personne
- Langouste ou Homard et sauce tartare (*tarif en fonction du cours*)
- Filet de Poulet fermier émincé à l'Indienne 16.00€ par personne
- Filet Mignon de porc à la Thaï 14.90€ par personne
- Filet de Bœuf émincé 22.00€ par personne

