

ENCAS GOURMAND

Le spécialiste qui personnalise votre évènement

Site de Brive La Gaillarde

Nos suggestions pour vos fêtes de fin d'année

Les pièces cocktails salés : 1.10€ pièce

- *Mini blinis et son tarama de saumon gravelax*
- *Pita de tartare de légumes et magret fumé*
- *Mini polka de lentilles au bloc de foie gras et balsamique*
- *Petite croustade de pâtisson au pesto à la chair de homard*
- *Petit ballotin de pommes de terre grenaille, mousseline à la mangue acidulé et grison*
- *Mini cornet de Pata Negra et sa bille de pomme confite*
- *Petit millefeuille de pain de campagne et son marbré de campagne*
- *Opéra aux senteurs de la mer et son scampi de crevette*
- *Sucette de mozzarella et saumon fumé, mousseline guacamole*

Le foie gras et ses dérivés :

- *Figues fourrées au foie de canard 3.00€ pièce*
- *Abricots moelleux au foie de canard 3.00€ pièce*
- *Marbré de foie gras entier aux deux saveurs (mi cuit et poêlé) 90.00€/kg*
- *Foie gras au torchon 85.00€/kg*
- *Magret de canard fumé fourré au foie gras 60.00€/kg*
- *Terrine de foie gras au sauternes 90.00€/kg*

Encas Gourmand Traiteur

Site de Brive la Gaillarde

Atelier de fabrication et salle de réception 29 rue Auguste Joye 19240 Varetz

Tél. 05 55 24 22 98 – Port. 06 83 75 52 55

contact@encasgourmand-brive.fr

- Chiffonnade jambon Ibérique 24 mois 0.240grs **28.00€ pièce**

Les entrées à la portion :

- Grenadin de filet de saumon Bellevue aux petits légumes **9.80€**
- Aumônière de saumon fumé au chutney de noix de saint jacques **11.50€**
- Marbré de foie gras aux pommes confites **9.00€**
- Alliance de foie gras mi cuit à la figue **8.50€**
- Véritable bouchée à la reine aux ris d veau **12.00€**

Les poissons à la portion :

- Dos de cabillaud infusion de vin doux, panais à la truffe **11.50€**
- Médaillon de lotte pochée, crémeux d'agrumes **13.50€**
- Pavé de sandre rôti, ratafia de champagne et jeunes légumes **10.00€**
- ½ Langouste à la Parisienne **29.50€**

Les Viandes à la portion :

- Grenadin de filet de chapon fourré aux morilles **9.00€**
- Timbale de paleron de veau confit, girolles et poêlé d'hiver **13.00€**
- Gourmandise de canard aux senteurs oubliées **11.00€**
- Millefeuille de pintade glacé aux légumes **10.00€**
- Cœur de filet de bœuf précuit, sauce périgueux **13.80€**
- Tournedos de canard grillé aux cèpes : **9.00€**

L'ensemble de nos plats principaux seront accompagnés de deux légumes

Des idées de Menu :

26.00€ TTC

- *Panaché de savouris*
- *Terrine de la mer et sa timbale à la Russe et chutney de noix de saint jacques*
- *Grenadin de filet de chapon braisé aux morilles*
- *Dôme à la royale et son coulis de mangue*

30.00€ TTC

- *Mignardises salées*
- *Pressé de foie gras aux deux saveurs et son moelleux*
- *Duo de grenadin de filet de chapon et son aiguillette de paleron de veau confit aux morilles*
- *Duo de fromages et son gressin*
- *Dôme des gourmets*

Encas Gourmand Traiteur

Site de Brive la Gaillarde

Atelier de fabrication et salle de réception 29 rue Auguste Joye 19240 Varetz

Tél. 05 55 24 22 98 – Port. 06 83 75 52 55

contact@encasgourmand-brive.fr

- **38,00€ TTC**
- *Deux possibilités s'offrent à vous :*
- *Composer vous-même votre menu par rapport à la carte ci-dessus*
- *Ou bien donner nous vos envies et l'inspiration fera le reste ...*

Thierry Nadiras

ENCAS GOURMAND

BRIVE /PARIS

contact@encasgourmand-brive.fr