

La petite GARE Traiteur



Un Savoir-Faire Maison, pour vos Menus de Fêtes !

Désignation	Unité	P.U.*	Qté	Total
■ Saumon Fumé Label Rouge salé et fumé par nos soins	150 grs 300 grs	10.00 € 19.00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Foie Gras Canard au Porto fleur de sel de Camargue et cuit au torchon	250 grs 375 grs	21.00 € 31.00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Foie Gras Canard à la Truffe fleur de sel de Camargue et cuit au torchon	250 grs 375 grs	25.00 € 37.00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Chapon «élevé par nos soins» farci au Foie Gras (environ 4Kg) farce volaille et veau		85.00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Pintade farcie, choux et poitrine fumée (environ 2,5Kg) farce volaille et veau		42.00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Jus crémé au Fois Gras	(1/2 Litre)	6.00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Jus au Sauternes	(1/2 Litre)	5.00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Truffes au chocolat caramélia et cacao	100 grs	7.50 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Total T.T.C. :

www.lapetitegare.net



Nom :
 Adresse :
 Tél. : Email :
 Date de commande : / / Date souhaitée : / /

- Commande à retourner par mail ou à déposer au Restaurant avant le 22/12/2021 -

Désignation	Unité	P.U.*	Qté	Total
■ Pour votre Apéritif :				
> Briochette saumon fumé, crème thym-citron	(x6)	6,50€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
> Gougère salée aux escargots persil-aillé	(x6)	7,50€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
> Assortiment canapés salés	(x12)	14,50€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
> Assortiment verrines salées	(x6)	8,50€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
> Blinis aux Langoustines marinées au citron vert	(x6)	8,00€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Nos Entrées				
> Oeuf fermier cocotte, médaillon foie gras	La Portion	7,00€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
> Huîtres en gelée de grenade et citron vert	(x2)	8,00€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
> Royale de Turbot, jus de crustacés	La Portion	7,00€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Nos Plats				
> Gambas Black Tiger flambées, risotto Arborio	La Portion	20,00€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
> Saint-Jacques en coquille gratinées, lentilles au foie gras	La Portion	18,00€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
> Chapon fermier truffé poché au Sauternes, écrasé de pommes de terre aux éclats de noisettes	La Portion	16,00€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
> Tournedos de Magret de canard du Gers, sauce Rossini, méli-mélo de légumes d'hiver rôtis	La Portion	18,00€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
■ Nos Desserts				
> Bûche glacée framboise-passion	(x6)	18,00€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
> Coque lactée chocolat marron glacé	La part	5,00€	<input type="text"/>	<input type="text"/>
> Verrine mascarpone vanillée, litchi et mangue caramélisée	La part	5,00€	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Total commande T.T.C. :

La Petite Gare - Traiteur
 435 Route d'Uzès (ancienne gare)
 30210 Vers Pont du Gard

Tel : 04.66.03.40.67 contact@lapetitegare.net

* Tarifs euros T.T.C.