

NOS DESSERTS

(Pour 4, 6, 8 ou 10 personnes)

Nos bûches

MARRONS POIRES CASSIS

Biscuit Joconde aux amandes, mousse légère aux marrons, confit de cassis et poire caramélisée.....5,00 €

TOUT CHOCOLAT

Génoise chocolat, crémeux chocolat, mousse chocolat, sablé chocolat à la fleur de sel.....5,00 €

GRIOTINE

Pain de gène pistache, confit de griotte, crème bavaroise pistache.....5,00 €

Nos entremets

LE PLAISIR

Mousse chocolat noir, mousse vanille, biscuit aux amandes.....5,00 €

MEDELICES

Biscuit citron, crème mousseline au citron, praliné feuilleté noisette, zeste de citron confit.....5,00 €

VICTORIA

Dacquoise noix de coco, crème mousseline noix de coco, ananas frais citron vert et coriandre.....5,00 €

Tous les tarifs figurant sur ce document s'entendent TTC et sont indiqués par personne ou à la pièce.

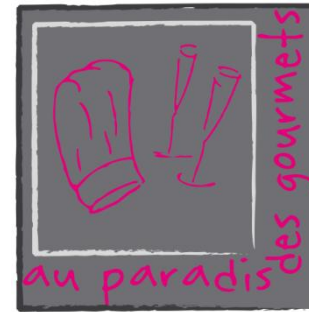
Commande à passer au plus tard 72 heures à l'avance.

**AU PARADIS DES GOURMETS
VOUS SOUHAITE DE PASSER
D'AGREABLES FETES DE FIN D'ANNEE...**

N'hésitez pas à nous consulter pour vos repas privés
(Anniversaire, baptême, communion, mariage, etc.)

et vos repas professionnels

(Séminaire, plateaux repas, cocktail, repas, buffet, petit déjeuner, etc.)



REPAS DE FETES

2019/2020



Menu 30€

Marbré de foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons au Montbazillac

Suprême de chapon farce fine de volaille aux cèpes

Gratin dauphinois

Bûche Tout Chocolat

TRAITEUR ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

39 bis rue de Versailles, 78150 LE CHESNAY

Tel : 01 39 55 06 63

Mail : contact@auparadisdesgourmets.fr

www.auparadisdesgourmets.fr

NOS COCKTAILS SALES

	<u>Nos Pains Surprises</u> (64 pièces)		
Mixte	38,50 €	Saumon fumé	47,50 €

	<u>Nos Mousselines Briochées</u> (32 pièces)		
Mousseline Crabe	34,50 €	Mousseline Foie Gras	38,20 €

	<u>Assortiment Prestige Foie Gras</u> (20 pièces)		
Brochette de figue moelleuse farcie au foie gras et physalis/Coque chocolat foie gras edamame framboise/Macaron foie gras/Foie gras pain d'épices/Tortillade foie gras et son bœuf séché			38,00 €

	<u>Assortiment de pièces froides</u> (20 pièces)		
Cheesecake aux herbes et hadock fumé mariné au whisky/Foie gras pain d'épices/Cube de saumon mariné/Chaud froid de volaille aux écrevisses/ Pressé d'agneau coriandre et épices			35,00 €

	<u>Assortiment de fours chauds Prestige</u> (20 pièces)		
Sphère de risotto aux champignons/Gigot de caille en chapelure d'herbes/Pomme de terre ratte farcie façon tartiflette/Aumônière de foie gras et son confit oignons figues			40,00 €

	<u>Assortiment de verrines salées froides</u> (20 pièces)		
Œuf brouillé à l'huile de truffe/Homard en salpicon, crème de fenouil/Bar en céviché, mangue et parfum de yuzu/Crémeux châtaigne, magret de canard fumé et céréales			45,00 €

NOS ENTREES FROIDES

Demi-Langouste en Bellevue		selon cours du marché	
Demi-Homard en Bellevue et son tartare de gambas			27,00 €
Transparence de St Jacques aux topinambours et gelée d'aromates			13,50 €
Huîtres pochées dans son eau, fondue de poireaux et chantilly d'échalote confite (4 Pièces)			14,00 €
Marbré de foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons au Monbazillac (70gr)			14,50 €
Entremet foie gras sur biscuit aux céréales et viande des grisons			14,00 €
Terrine de canard confit, potimarron et trompette des maures (60gr)			11,00 €
Pâté en croûte de canard aux fruits moelleux (60gr)			8,00 €

NOS ENTREES CHAUDES

Feuilleté asperges et champignons			13,50 €
Feuilleté de boudin blanc sauce girolles			14,50 €
Feuilleté de St Jacques, Ecrevisses, sauce homardine			15,50 €

NOS PLATS

	<u>Nos Poissons</u>		
Roulade de Sole, sauce au fenouil			14,50 €
Dos de Cabillaud viennoise de pignons de pins, sauce aux crevettes			15,50 €
Dos de Saumon beurre nantais à l'oseille			13,50 €

	<u>Nos Viandes</u>		
Suprême de Pintade farce fine dès de foie gras, sauce girolles			13,50 €
Suprême de Chapon farce fine de volaille aux cèpes			14,50 €
Filet de bœuf, crème de morilles			18,00 €
Jambon de York en croûte, sauce girolles			15,00 €
Pavé de selle d'agneau viennoise d'estragon, crème à l'ail noir			15,50 €

	<u>Nos Légumes</u>		
Marrons braisés à la crème et aux fèves (180gr)			6,50 €
Gratin dauphinois (200gr)			5,10 €
Pomme aux airelles (la pièce) (120gr)			5,00 €
Poêlée de légumes de saison (180 gr)			4,50 €

	<u>Notre Plateau de Fromages</u>		
Notre plateau de Fromages affinés AOP (8 personnes) (60gr/personne)			40,00 €

	<u>Nos Petits Pains</u>		
Fruits (la pièce)			0,60 €
Céréales (la pièce)			0,60 €

NOS COCKTAILS SUCRES

	<u>Nos Fours Frais</u> (48 pièces)		
Le plateau de fours sucrés			57,00 €

Et pour accorder nos plats, n'hésitez pas à aller rendre visite aux Vignes de France qui vous conseilleront pour vos vins



LES VIGNES DE FRANCE

3 Avenue de Rocquencourt, 78150 LE CHESNAY / Tel : 01 39 54 91 86