

## NOS DESSERTS

(Pour 4, 6, 8 ou 10 personnes)

### Bûche

#### LA CHOCO VANILLE PECAN

Croustillant vanille pécan, biscuit chocolat, mousse chocolat et mousse vanille.....6,50 €

### Nos Entremets

#### LE CROUSTILLANT 3 CHOCOLATS

Génoise chocolat, croustillant praliné, mousses chocolats.....6,00 €

#### LE TIRAMISU

Biscuit cuillère, praliné croustillant café, ganache montée vanille, crémeux café ....6,00 €

#### LE PISTACHE FRAMBOISE

Croustillant pistache, biscuit framboise, mousse pistache et confit de framboise.....6,00 €

### Nos Galettes

(A partir de Janvier 2026 - Uniquement sur commande)

Frangipane	
4 personnes.....	20,00 €
6 personnes.....	30,00 €
8 personnes.....	40,00 €

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 DE BELLES FETES DE FIN D'ANNEE !**

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

Et vos repas d'entreprise

(Séminaire, coffrets repas, cocktail, repas, buffet, petit-déjeuner, etc.)



# REPAS DE FETES

## 2025/2026



### MENU 46€

Marbré de foie gras de canard mi-cuit

Suprême de chapon farce fine de volaille aux cèpes  
Gratin dauphinois

Bûche Choco Vanille (24 et 25/12)  
Entremet Pistache Framboise (31/12 et 1<sup>er</sup>/01)

## TRAITEUR ORGANISATION D'EVENEMENTS

39 bis rue de Versailles, 78150 LE CHESNAY ROCQUENCOURT

Tel: 01 39 55 06 63 / Mail: [contact@auparadisdesgourmets.fr](mailto:contact@auparadisdesgourmets.fr)

[www.auparadisdesgourmets.fr](http://www.auparadisdesgourmets.fr)

Et suivez-nous sur



## NOS COCKTAILS SALES

### Nos Pains Surprises (64 pièces)

Mixte (Mousse de foie / Saumon fumé / Chèvre frais ciboulette / Jambon de pays) ..... **40,00 €**

### Nos Mousselines Briochées (32 pièces)

Mousseline Crabe ..... **35,00 €** Mousseline Foie Gras ..... **40,00 €**

### Assortiment de pièces froides (24 pièces)

Foie gras chocolat, mendant / Nougat de chèvre et fruits secs / Bouchée de saumon fumé et œufs de poisson / Brochette de magret fumé et patate douce / Lomo ibérique roulé au foie gras / Blinis duxelle de pholiotas et persil ..... **43,00 €**

### Assortiment de fours chauds (24 pièces)

Mini croque Monsieur / Gougère Emmental / Feuilleté saucisse moutarde / Briochette escargot ..... **36,00 €**

### Fours chauds fantaisie (12 pièces)

Mini burger (bœuf charolais, bloc de foie gras, confit d'oignon) ..... **48,00 €**

### Assortiment de verrines salées froides (12 pièces)

Tartare de saumon à la mangue aux senteurs asiatiques / Carpaccio de St Jacques, sauce gremolata et copeaux de parmesan / Mousseline de butternut, magret fumé, brisure de châtaigne ..... **32,00 €**

## NOS ENTREES FROIDES

Demi-Langouste en Bellevue, macédoine de légumes et œuf mimosa .....  
..... **selon le cours du marché**

Demi-Homard en Bellevue et son tartare de gambas ..... **28,00 €**

Marbré de foie gras de canard mi-cuit (80gr) ..... **17,00 €**

Saumon fumé d'Ecosse, crème ciboulette et blinis (100gr) ..... **16,00 €**

## NOS ENTREES CHAUDES

Brioche de volaille forestière et Butternut (145gr) ..... **11,00 €**

Cassolette de Saint Jacques et de lotte (110gr) ..... **16,00 €**

## NOS PLATS

### Nos Poissons

Noix de St Jacques et sa sauce noilly prat, fondue de poireaux ..... **19,00 €**

Lotte, coulis d'écrevisse et queues d'écrevisse ..... **22,00 €**

### Nos Viandes

Suprême de Chapon farce fine de volaille aux cèpes ..... **17,00 €**

Jambon à l'Os en croûte, sauce morilles (minimum 4 personnes) ..... **16,50 €**

Filet de Bœuf, sauce Grand Veneur ..... **22,00 €**

Suprême de Pintadeau farci à la normande, sauce morilles ..... **18,50 €**

### Nos Accompagnements

Marrons braisés (180gr) ..... **6,50 €**

Gratin dauphinois (200gr) ..... **7,00 €**

Pomme au cassis et aux airelles (la pièce) (120gr) ..... **6,00 €**

Purée de marrons (125gr) ..... **6,50 €**

Poêlée de légumes d'antan (150gr) ..... **6,00 €**

(crosnes, potiron, panais, carottes jaunes, oignon rouge, fenouil, pois gourmands)

Poêlée Saint Sylvestre (130gr) ..... **7,50 €**

(cèpes, girolles, pholiotas, champignons de paris et fèves)

## NOS COCKTAILS SUCRES

### Nos Fours Frais (24 pièces)

Financier chocolat ganache vanille et noix de pecan / Chou passion /Tartelette façon mojito /Opéra ..... **40,00 €**

## NOS MACARONS

Assortiment de macarons sucrés - Coffret de 12 ou 16 pièces ..... **15,50 € ou 20,50 €**

Parfums : Pistache / Framboise / Chocolat / Caramel / Vanille