

Gourmet Fiolant

Traiteur de toutes vos envies

Carte 2016





L'apéritif

Toasts

prix par pers.

Pain surprise du terroir

2,00 €

(jambon cru - terrine de foie gras aux giroles - rillettes de poulet rôti - rosette)

4 pièces / personne

Couronne de la mer

2,00 €

(colin mariné aux herbes fraîches - thon au caviar d'aubergines - crème de crevettes à l'indienne)

4 pièces / personne

prix à la pièce

Tartine de foie gras maison sur pain d'épices et confit d'oignons grenadine

1,50 €

Canapé de saumon du Sichon

1,50 €

Verrine

2,20 €

Foie gras au crumble de pomme

Parmentière de cabillaud crème fromagère

Tartare de tomate concombre et thon mariné

Saumon aux herbes fraîches et ananas crème ciboulette

Tartare de tomate et gambas à l'indienne

Les chauds

Mini-pastel de nata à la morue

1,00 €

Mini-burger

1,20 €

Moelleux aux escargots

1,20 €

Mini-croustille de légumes

0,90 €

Nems et samossas

1,40 €

Accras

0,60 €

Muffins variés (jambon-fromage / tomate-basilic / poulet-bacon)

1,20 €

Pastilla de poulet

0,80 €

Marmiton de ris de veau crème morille

2,50 €

Marmiton de cuisses de grenouille et escargots à l'ail doux

2,50 €

La charcuterie

Ballottine de volaille forestière

Ballottine de chevreuil aux noisettes

Lapin farci façon royal

Terrine de sanglier aux fruits des bois

Terrine bourbonnaise

Chapon farci aux pommes et quetsches

Terrine de faisan aux pêches de vigne

Rillettes de canard

Fantaisie de chapon de caille

Terrine de ris de veau aux pistaches et confit d'oignons

Terrine de foie gras aux girolles

Rillettes d'oie au filet d'oie fumé aux baies roses

Pâté croûte de ris de veau

Pâté croûte de volaille et foies de volaille

Cochon de lait

Composez vous-même votre plateau

Plateau de 3 charcuteries 4,50 € / pers.

Plateau de 4 charcuteries 6,00 € / pers.





Les entrées froides

POISSON

	<i>prix au kg</i>
Salade de chutney de crevettes aux parfums des îles	23,00 €
1/2 queue de langouste en Bellevue	au cours
Saumon fumé du Sichon artisanal	44,00 €
Filet de cabillaud fumé	53,00 €
	<i>la part</i>
Merrine de saumon à l'oseille sur sauce verte	4,80 €
Merrine de Saint Jacques	4,80 €
Opéra de Saint Jacques et homard sur velouté d'asperges vertes	6,80 €
Colin farci au corail de Saint Jacques sauce verte	7,00 €
Saumon farci aux petits légumes en Bellevue <small>(minimum 10 pers.)</small>	7,00 €



FOIE GRAS

	<i>prix au kg</i>
Foie gras de canard maison à la Fine Champagne	88,00 €
Bloc de foie gras 30%	42,00 €
	<i>la part</i>
Plateau de foie gras maison, magret fumé et macaron figue oignons	8,50 €

Les entrées chaudes



POISSON

Coquille Saint Jacques	la part
	5,20 €
Gratinée de Saint Jacques et d'écrevisses à la fondue de poireaux (cassolette céramique)	8,30 €
Montgolfière de Saint Jacques et filet de cabillaud sauce Porto blanc (cassolette céramique)	8,30 €
Cassolette de lotte grillée et fruits de mer sauce safranée (cassolette céramique)	9,50 €
Cassolette océane aux écrevisses sauce Nantua (cassolette céramique)	7,00 €



VIANDE

Bouchée à la reine	la part
	3,50 €
Bouchée aux ris de veau	5,60 €
Cassolette de ris de veau morilles (cassolette céramique)	9,00 €
Grilladine confite au sel de Guérande sur verdure	6,50 €
Cou de canard au foie gras sur confit d'oignons	6,00 €
Croustade de lapin aux girolles	4,50 €
Croustade d'escargots à l'ail doux et petits légumes	4,50 €
Cassolette cuisses de grenouille et escargots en persillade (cassolette céramique)	9,00 €

Les plats chauds

POISSON

	<i>la part</i>
Paupiette de saumon aux pointes d'asperges	7,00 €
Paupiette de sandre aux écrevisses sauce Nantua	7,80 €
Duo de sandre et saumon en feuilleté sauce cardinale	7,00 €
Escalope de sandre grillée sur fondue de poireaux	7,00 €
Duo de sandre Saint Jacques grillées au Porto blanc	7,50 €
Goujonnette de Saint Pierre grillé sauce curry	7,50 €
Saint Pierre grillé sur sa sauce coriandre	7,50 €
Dorade aux parfums d'Orient sur sa tempura	7,00 €
Suprême de rouget sauce cardinale	6,80 €
Omble chevalier sur coulis de crevettes	9,00 €
Zarzuela de moquette aux trois poissons	7,00 €
Pavé de lieu jaune sur son velouté de ciboulette	7,80 €
Lotte à l'américaine	8,50 €
Filet d'empereur au coulis de crevettes et cives rouges	8,50 €

Le légume du maraîcher est compris dans le prix





Les plats chauds

VIANDE

	<i>la part</i>
Tournedos de canard façon Rossini	7,90 €
Croustillant de canard aux petits légumes et foie gras	8,00 €
Gigolette de canard à l'orange	6,80 €
Cuisse de canard aux champignons mélangés	6,50 €
Magret de canard rôti sur sa poire caramélisée	7,50 €
Sauté de kangourou, et poêlée de girolles au Sauvignon	6,80 €
Mignon de cerf Grand Veneur aux épices et ses aïelles	7,50 €
Estouffade de sanglier marinée aux épices	6,80 €
Sanglier braisé au Saint-Pourçain et sa poêlée forestière	7,20 €
Biche braisée aux griottes sur sa sauce vigneronne	7,50 €
Fondant de veau braisé et ses mousserons	7,00 €
Noix de veau rôtie aux éclats de morilles	7,80 €
Duo de rôti de veau et ris de veau crévés aux morilles	8,50 €
Mignon de veau aux girolles et son jus relief	8,30 €
Carré de veau rôti sur son lit de girolles fond demi-glace	7,30 €
Mignon de porc label jus relief aux girolles	7,00 €
Jambon brazérade au vieux Porto	6,50 €
Carré de cochon de lait cuit au miel et épices	7,50 €
Joue de porc braisée au cidre	7,50 €
Filet de charolais en croûte et duxelles de champignons sur fond demi-glace	9,50 €
Boeuf St Hubert aux aïelles	6,80 €
Fondant de boeuf au vin de Saint-Pourçain sur lit de bolets	6,80 €
Baronnet de caille mijoté sur sa douceur normande (désossée)	7,50 €
Caille farcie au foie gras sauce suprême	7,50 €
Coq au vin rouge de Saint-Pourçain	6,60 €
Suprême de pintadeau méthode champenoise	6,50 €
Fondant de pintadeau à la normande	6,70 €
Fondant de poularde rôtie aux girolles	7,90 €
Moelleux de chapon braisé aux cèpes	7,90 €

Le légume compris dans le prix de la viande est un gâteau de pommes de terre aux fines noisettes

Les plats régionaux

la part

Poulet basquaise, riz et ratatouille	6,20 €
Paëlla (poulet, fruits de mer et chorizo)	6,70 €
Paëlla (canard et fruits de mer)	7,00 €
Couscous (agneau, poulet, boulettes de bœuf et merguez)	6,80 €
Choucroute (rang de côtes, saucisse de Francfort, saucisse fumée, choux, lardons, pommes de terre)	7,80 €
Choucroute (jarret, saucisse de Francfort, saucisse fumée, choux, lardons, pommes de terre)	6,50 €
Cassoulet (canard, saucisse, porc)	7,50 €
Potée auvergnate (côtes demi-sel, saucisse au vin)	6,20 €
Bœuf provençal, riz et ratatouille	6,90 €
Confit de canard et pommes de terre sarladaises	7,20 €
Poule au pot et son riz crémé	6,40 €
Bourguignon et gratin dauphinois	6,40 €
Carbonnade flamande et pommes de terre boulangères	6,40 €
Veau marengo et gratin dauphinois	6,50 €
Lapin à la moutarde de Charroux et purée	6,50 €
Pot-au-feu et ses légumes	5,80 €
Truffade (saucisse au vin rouge de Saint-Pourçain, salade verte, noix, croutons et jambon d'Auvergne)	7,80 €
Truffade simple avec saucisse au vin	5,60 €
Tartiflette (saucisse échalotes, jambon cru, salade verte, noix et croutons)	7,80 €
Tartiflette simple avec saucisse	5,60 €
Aligot saucisse	5,60 €
Pied de porc à la moutarde de Charroux et flageolets	6,20 €
Andouillette au vin blanc/moutarde, haricots blancs tomates	5,50 €
Tête de veau sauce gribiche et ses légumes	7,30 €



Les légumes

Pomme de terre auvergnate	1,70 €
Poire Williams	1,50 €
Crumble de légumes	2,00 €
Fondant de pommes de terre crémees	2,00 €
Gâteau de pommes de terre aux fines noisettes	2,00 €
Fond d'artichaut à la bretonne	2,00 €
Gratin dauphinois	2,50 €
Pommes de terre boulangères	1,50 €
Pommes de terre sarladaises	2,00 €
Pomme de terre Darphin	2,00 €
Soufflé aux champignons	1,50 €
Flan brocolis-carottes	1,80 €
Flan d'endives	1,50 €
Pressé de légumes aux trois couleurs	2,00 €
Tomate provençale	1,00 €
Tomate savoyarde	1,00 €
Crumble d'aubergine	2,00 €
Pommes de terre Anna	2,00 €
Marmiton de champignons variés	1,50 €
Marmiton de légumes au coulis de tomate	1,50 €
Tatin forestière	2,00 €
Tarte arlésienne	2,00 €



La disponibilité de ces accompagnements dépend de nos livraisons et de notre fabrication : se renseigner pour les commandes passées seulement quelques jours avant la prestation.

Les fromages

prix par pers.

Plateau auvergnat	4,50 €
<i>(Bleu d'Auvergne, St Nectaire, Cantal)</i>	
Plateau prestige	6,00 €
<i>(Bleu d'Auvergne, St Nectaire, Cantal, Comtesse de Vichy, Lavort)</i>	



Les desserts

	prix par pers.
Java <i>(Biscuit Joconde, mousse chocolat au lait, praliné et cannelle, meringue, noisettes, glaçage pralin)</i>	3,20 €
Pom-pom nougat <i>(Biscuit moelleux aux pommes, crème légère au nougat, brisures de nougat)</i>	3,00 €
Belle des Bois <i>(Biscuit Joconde, sabayon ivoire cannelle, mousse légère fraise des bois)</i>	3,20 €
Duo crèmes brûlées <i>(Biscuit génoise, sabayon chocolat, craquant praliné, crème brûlée)</i>	3,20 €
Méli-mélo d'agrumes <i>(Biscuit noisette, mousse chocolat blanc - citron vert, cœur pomme verte - citron vert, caramel d'orange)</i>	2,70 €
La Coloniale Fiolante <i>(Biscuit noisette, sabayon chocolat blanc nougatine, cœur coulant chocolat noir)</i>	3,20 €
L'Eclypse <i>(Biscuit noisette, sabayon chocolat blanc-fraise, cœur pomme verte - citron vert, chantilly)</i>	2,70 €
Opéra craquant caramel au beurre salé <i>(Biscuit noisette, craquant praliné, craquant caramel au beurre salé, ganache nougatine)</i>	3,00 €
Poire chocolat <i>(Mousse poire avec morceaux de poire, mousse au chocolat, le tout séparé par un biscuit)</i>	3,20 €
Paradis <i>(Fond de biscuit aux amandes, crème légère à la vanille, mousse au chocolat, dessus caramélisé)</i>	3,20 €
Cachemire <i>(Biscuit noisette, mousse au chocolat noir, génoise chocolat, crème au beurre pistache)</i>	3,20 €
Royal <i>(Biscuit aux amandes, praliné feuilletine, mousse au chocolat, poudre cacao)</i>	3,20 €
Opéra <i>(Biscuit aux amandes imbibé de café, crème au beurre café, ganache au chocolat, glaçage au chocolat)</i>	3,00 €



La Rosée gourmande <i>(coque chocolat, croustillant fruits rouges, sabayon lacté, fruits rouges)</i>	3,70 €
Castel <i>(Meringue aux amandes, ganache chocolat, crème au beurre praliné)</i>	3,20 €
Caraque <i>(Mousse très forte au chocolat noir, biscuit viennois chocolat, glaçage chocolat)</i>	3,20 €
Mogador <i>(Génoise chocolat imbibé à la framboise, mousse au chocolat, fine couche de crème au beurre, décor framboise pépin)</i>	3,20 €
Mont Blanc <i>(Biscuit moelleux coco, crémeux mandarine, mousse allégée au chocolat blanc, segments de mandarine)</i>	3,20 €
Millefeuille aux fruits rouges <i>(Pâte feuilletée, framboise pépin, bavaroise à la vanille)</i>	3,20 €
Duo <i>(Mousse chocolat au lait, biscuit viennois chocolat, mousse chocolat noir, glaçage chocolat caramel)</i>	3,20 €
Forêt noire <i>(Génoise chocolat, crème au chocolat, griottines, Chantilly, copeaux de chocolat)</i>	3,20 €
Moka <i>(praliné, chocolat, café, vanille)</i> <i>(Biscuit blanc, crème au beurre suivant le parfum)</i>	3,20 €
Le St Pourçain <i>(Biscuit aux amandes, crémeux à la framboise, mousse au moussoux de St Pourçain)</i>	3,20 €
Le St Jean <i>(Dacquoise pistache, mousse à la rhubarbe, mousse fraise, glaçage kiwi)</i>	2,80 €
Le Douceur <i>(Mousse au fromage blanc, biscuit au cassis, crémeux à la mûre)</i>	3,20 €
L'Ananas <i>(Biscuit blanc, miettes d'ananas, crème pâtissière, décoré avec de la meringue)</i>	2,90 €
L'Exotique mangue-passion <i>(Coulis de mangue, mousse chocolat blanc, dacquoise amande - noisette)</i>	3,20 €
Ambre <i>(Crémeux léger praliné, crémeux chocolat, noix caramélisées, biscuit Sacher chocolat)</i>	3,50 €
Tentation pistache <i>(Croustillant pistache, sabayon chocolat au lait, cœur de meringue, griottes, sabayon pistache, glaçage noir)</i>	3,50 €
Tarte aux pommes <i>(Pâte sablée, compote de pommes, pommes, nappage)</i>	2,00 €
Tarte au citron <i>(Pâte sablée, appareil au citron, meringue)</i>	2,20 €
Tarte aux poires <i>(Pâte sablée, compote de poires, poires, nappage)</i>	2,00 €
Tarte aux abricots <i>(Pâte sablée, compote d'abricots, abricots, nappage)</i>	2,00 €

Nos tartes sont réalisées avec des fruits de saison. Nos desserts sont fabriqués par nos soins.

Ils ont été congelés pour des raisons techniques et d'hygiène pour votre bien-être et sont vendus décongelés.

Gourmet Fiolant

Traiteur de toutes vos envies

Zone artisanale de Chamboirat

03450 EBREUIL

Tél. 04 70 32 53 07

Fax 04 70 32 18 17

Email : legourmetfiolant@wanadoo.fr

www.gourmetfiolant.fr

