

### MENU PLAISIRS DE FÊTES

Foie gras Maison, confit d'oignons grenadine et ses magrets fumés

Molleux de volaille aux marrons, jus court  
Dôme dauphinois truffé

Bûche bavaroise cœur framboise, biscuit pistache et mousse chocolat blanc

24,00€

### MENU EXCELLENCE

Foie gras Maison, confit d'oignons grenadine et ses magrets fumés

Dôme de saumon et pétoncles, cœur brocolis, sauce au beurre citronné

Médaille de veau cuit à basse température, crème morilles  
Dôme dauphinois truffé

Bûche bavaroise chocolat - yuzu

34,00€

### MENU DES GNOMES

Brioche de mousse de canard aux pommes

Roll' de poulet, marrons et fruits secs  
Potatoes pop

Trio de sucettes au chocolat

15,00€

### POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS

#### VIN BLANC

Bergerac l'Epicurien ..... La bouteille : 9,50 €  
Viognier les Grains..... La bouteille : 12,00 €  
Languedoc St Chinian l'Excellence..... La bouteille : 10,00 €

#### VIN ROSÉ

Gaillac satiné..... La bouteille : 9,80 €  
Bergerac domaine de Mondésir..... La bouteille : 8,50 €  
Languedoc St Chinian l'Excellence..... La bouteille : 10,00 €

#### VIN ROUGE

Syrah Terroir d'Altitude ..... La bouteille : 9,50 €  
Bordeaux Côte de Blaye..... La bouteille : 10,00 €  
Côte du Rhône Darfois..... La bouteille : 9,00 €  
Languedoc St Chinian l'Excellence..... La bouteille : 10,00 €

### NOS HORAIRES ET COORDONNÉES

#### EBREUIL

**Vendredi 22/12** : 7h30 - 12h30 / 15h - 19h  
**Samedi 23/12** : 7h30 - 12h30 / 15h - 19h  
**Dimanche 24/12** : 7h30 - 17h30 journée continue  
**Lundi 25/12** : 9h30 - 11h30

**Vendredi 29/12** : 7h30 - 12h30 / 15h - 19h  
**Samedi 30/12** : 7h30 - 12h30 / 15h - 19h  
**Dimanche 31/12** : 7h30 - 17h30 journée continue

Lundi 01/01 et mardi 02/01, la boucherie sera fermée.  
Réouverture le mercredi 03 Janvier

LE GOURMET FIOLENT EST TOUJOURS LÀ POUR VOUS SERVIR ET VOUS RÉGALER.  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR VOS COMMANDES.

Z.A. de Chamboirat, 03450 Ebreuil  
Tél. 04 70 32 53 07 - [accueil@gourmetfiolant.fr](mailto:accueil@gourmetfiolant.fr)

TUKA compositing

*Gourmet Fiolant*  
Traiteur de toutes vos envies

*Carte Noël*  
2023





## CHARCUTERIE

Boudin blanc à la Fine Champagne.....	Le kilo : <b>25,90€</b>
Boudin blanc truffé 1%.....	Le kilo : <b>36,90€</b>
Boudin blanc aux girolles.....	Le kilo : <b>28,90€</b>
Merrine de noix de Saint Jacques.....	Le kilo : <b>35,90€</b>
Fantaisie aux écrevisses de Louisiane.....	Le kilo : <b>31,90€</b>
Salade de chutney de crevettes.....	Le kilo : <b>31,90€</b>
Salade de gambas aux mandarines.....	Le kilo : <b>31,90€</b>
Ballotine forestière.....	Le kilo : <b>25,90€</b>
Ballotine de chevreuil aux noisettes.....	Le kilo : <b>27,90€</b>
Cochon de lait farci à la Fine Champagne.....	Le kilo : <b>39,90€</b>
Pâté en croûte de ris de veau.....	Le kilo : <b>37,90€</b>
Rillettes de canard.....	Le kilo : <b>29,90€</b>
Rillettes d'oie.....	Le kilo : <b>33,90€</b>
Terrine de pintade aux morilles.....	Le kilo : <b>34,90€</b>
Terrine de chapon saveur vin chaud.....	Le kilo : <b>39,90€</b>
Terrine de sanglier au Chinon.....	Le kilo : <b>32,90€</b>

## AMUSE BOUCHES FROIDS

Pain surprise du terroir.....	La pièce : <b>2,50€</b> <i>(Jambon d'Auvergne, terrine de foie gras, rillettes de poulet rôti, rosette)</i>
Pain surprise de l'océan.....	La pièce : <b>2,50€</b> <i>(Colin mariné aux herbes fraîches, thon au caviar d'aubergines, crème de crevettes à l'indienne)</i>
Verrine foie gras sur crumble de pomme.....	La pièce : <b>2,50€</b>
Verrine asperges vertes truitelle.....	La pièce : <b>2,50€</b>
Verrine Saumon aux herbes fraîches et ananas crème ciboulette.....	La pièce : <b>2,50€</b>
Canapés prestige.....	La pièce : <b>1,80€</b> <i>- Jambon Serrano, olives noires, concassé de tomates, sablé au parmesan - Fromage manchego, tomate confite, crème basilic huile d'olive et roquette - Pancetta, piquillo, crème d'aubergine au Mascarpone - Comté, tomate cerise moutardée et mélange d'épices</i>
Mini burger de foie gras.....	La pièce : <b>2,00€</b>

## AMUSE BOUCHES CHAUDS

Mini chou aux escargots.....	La pièce : <b>1,50€</b>
Mini burger.....	La pièce : <b>1,80€</b>
Mini pastilla de poulet.....	La pièce : <b>2,50€</b>
Mini nem.....	La pièce : <b>1,90€</b>
Mini samossa.....	La pièce : <b>1,90€</b>
Mini tempura de crevette au maïs soufflé.....	La pièce : <b>2,50€</b>
Croustillant de gambas.....	La pièce : <b>1,20€</b>
Donut au cheddar.....	La pièce : <b>1,20€</b>

## LES FOIES GRAS

Foie gras Maison entier.....	Le kilo : <b>108,00€</b>
Foie gras de Limagne 30 %.....	Le kilo : <b>66,00€</b>
Plateau de foie gras de Limagne, confit d'oignons grenadine et ses magrets fumés.....	La part : <b>9,50€</b>

## LES ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé artisanal du Sichon.....	Le kilo : <b>66,00€</b>
Saumon en Bellevue aux petits légumes sauce verte.....	La part : <b>8,00€</b>
Merrine de saumon à l'oseille, sauce asperges vertes.....	La part : <b>5,00€</b>
Bûche de crabe et homard, sauce asperges vertes.....	La part : <b>5,00€</b>
Bûche de langouste au Champagne, sauce asperges vertes.....	La part : <b>5,00€</b>
Parfait de truite aux asperges, sauce verte.....	La part : <b>5,50€</b>

## LES ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine de volaille financière.....	La pièce : <b>4,70€</b>
Croustade de ris de veau au fond de veau.....	La pièce : <b>7,00€</b>
Escargots de Bourgogne beurre persillade.....	La douzaine : <b>7,80€</b>
Coquille St Jacques à la bretonne (COUP DE CŒUR).....	La pièce : <b>7,90€</b>
Coquille océane à la normande.....	La pièce : <b>6,50€</b>
Éclair au saumon fumé et brunoise.....	La pièce : <b>5,50€</b>
Cassolette de foies de volaille aux morilles.....	La pièce : <b>7,50€</b>
Escalope de ris de veau, crème morilles.....	La pièce : <b>9,50€</b>

## LES POISSONS

Filet de lotte à l'andalouse et chorizo grillé.....	La part : <b>13,00€</b>
Dôme de saumon et pétoncles, cœur brocolis, sauce au beurre citronné.....	La part : <b>9,00€</b>
Dos de sandre, sauce Champagne.....	La part : <b>9,00€</b>
Brochette de St Jacques et pancetta aux échalotes au vin blanc de St Pourçain.....	La part : <b>8,00€</b>
Baron de thon rouge, sauce vierge.....	La part : <b>12,00€</b>

COMPRIS DANS LE PRIX : MARAÎCHÈRE DE POIREAUX, CAROTTES ET CHAMPIGNONS CRÉMÉS

# Joyeuses fêtes !

Le Gourmet Fiolant est toujours là pour vous servir et vous régaler.  
Livraison possible, n'hésitez pas à nous contacter  
pour vos commandes.



## LES VIANDES

Magret de canard rôti au miel et ses oignons grelots, jus réduction.....	La part : <b>10,00€</b>
Médailon de veau cuit à basse température, crème morilles.....	La part : <b>9,50€</b>
Pavé de chapon et sa pomme, crème cannelle.....	La part : <b>9,50€</b>
Moelleux de volaille aux champignons et marrons.....	La part : <b>8,00€</b>
Baronnet de caille mijoté sur sa douceur normande.....	La part : <b>12,00€</b>
Filet de bœuf en croûte duxelles de champignons, fond demi glace.....	La part : <b>12,00€</b>
Sauté de cerf braisé aux épices de Noël.....	La part : <b>11,00€</b>
Sauté de sanglier à la bière et au sirop d'érable.....	La part : <b>9,50€</b>

COMPRIS DANS LE PRIX : UN DÔME DAUPHINOIS TRUFFÉ

## LES LÉGUMES

Dôme dauphinois aux cèpes et aux noix.....	La part : <b>2,80€</b>
Dôme dauphinois truffé.....	La part : <b>3,20€</b>
Tatin arlésienne.....	La part : <b>3,00€</b>
Persillade champêtre.....	La part : <b>2,80€</b>
Maraîchère de poireaux, carottes et champignons.....	La part : <b>3,00€</b>
Crumble de légumes.....	La part : <b>3,00€</b>

## LES FROMAGES

Plateau de fromage d'Auvergne :	
Bleu d'Auvergne / Saint-Nectaire / Cantal.....	La pièce : <b>5,50€</b>
Bleu d'Auvergne / Saint-Nectaire / Cantal / Comtesse de Vichy.....	La pièce : <b>7,50€</b>

## LES PLAISIRS GOURMANDS

Bûche bavaroise chocolat - yuzu.....	La pièce : <b>4,90€</b>
Bûche bavaroise cœur framboise, biscuit pistache et mousse chocolat blanc.....	La pièce : <b>4,90€</b>
Boule de châtaigne crémeuse, velours de chocolat au lait.....	La pièce : <b>4,80€</b>
Douceur d'agrumes.....	La pièce : <b>5,90€</b>
Bûche de Julie : Bûche impériale (à partir de 5 pers.).....	La pièce : <b>5,20€</b> <i>(Mousse chocolat noir, croustillant praliné feuilleté, biscuit amande, glaçage chocolat noir)</i>
Bûche d'Arnaud : Bûche du verger (à partir de 5 pers.).....	La pièce : <b>5,20€</b> <i>(Crème légère vanille, biscuit amande, framboise pêche)</i>