



le jardin du gout
traiteur



Pour le **Repas** de **Noël** et de **Nouvel An**, notre chef a créé une gastronomie de fête : foie gras et saumon fumé maison, ainsi que les menus et galettes des rois. Ces mets de fêtes vont régaler vos convives !

Pour que ce jour soit une réussite le chef vous propose une sélection de foie gras supérieur de nos régions françaises ainsi que nos saumons fumés :

Foie gras « maison » au prix de 98 euros/kg :

- * foie gras mi- cuit infusé au bouillon d'hibiscus
- * foie gras nature
- * foie gras au sel

Saumon fumé « maison » au prix de 58 euros/kg :

- * saumon fumé aux herbes et épices
- * saumon fumé au poivre
- * saumon fumé aux agrumes



Menu n° 1

Entrée

Terrine de foie gras de canard mi- cuit,
chutney de fruits de saison, brioche « maison »

Plat

Suprême de chapon et sa cuisse confite,
légumes racines en cocotte, jus de viande

Fromage

Brie de Melun affinée à la moutarde de Meaux,
mesclun de salade

Petits pains individuels

Dessert

Bûche de Noël chocolat framboise



Livraison repas pour min. 6 pers : 49,95 € TTC/pers



Menu n° 2

Entrée

Terrine de foie gras de canard mi- cuit,
chutney de fruits de saison, brioche « maison »

La Mer

Noix de Saint Jacques, purée de pommes de
terre rattes à la truffe

La Terre

Chapon farci aux croutons de pain et foie gras,
fricassée des sous-bois, jus de viande

Fromage

Brie de Meaux aux brisures de truffe,
jeunes salades

Petits pains individuels

Dessert

Bûche de Noël chocolat framboise



Livraison repas pour min. 6 pers : 59,95 € TTC/pers



Menu dégustation

Amuse-Bouche

Dégustation de saumons fumés « maison »

Entrée froide

Terrine de foie gras de canard aux truffes mi- cuit,
chutney de fruits de saison, brioche « maison »

Entrée chaude

Noix de Saint Jacques, purée de pommes de terre
rattes à la truffe

La Mer

Steak de homard en cannelloni fourré
à la duxelles de champignons

La Terre

Suprême de chapon truffé, légumes racines
rôtis en cocotte, jus de viande

Fromage

Brie de Meaux aux brisures de truffe,
jeunes salades
Petits pains individuels

Dessert

Bûche de Noël chocolat framboise



Livraison repas pour min. 6 pers : 92,50 € TTC/pers



La Sélection de Notre Cave

Nos vins blancs 75cl

Tariquet Première Grive moelleux 2017	10,95 € TTC
Marius Viognier IGP OC 2017	10,95 € TTC
Valençay Domaine Bardou 2016	10,80 € TTC
Pouilly Fumé Domaine Saget 2014	18,72 € TTC
Petit Chablis Domaine Valentin Vignot 2014	14,04 € TTC
Granges de Mirabel Bio Domaine Chapoutier	19,44 € TTC
Combe Pilate IGP Bio Domaine Chapoutier 2016	21,78 € TTC

Nos vins rouges 75cl

Bordeaux supérieur Domaine des Justices 2016	9,72 € TTC
Côtes de Rhône Syrius Villages Dom. Clavel 2014	12,00 € TTC
La Ciboise Domaine Chapoutier	12,24 € TTC
Rasteau Domaine Chapoutier	20,70 € TTC
Clos Colette Macon Domaine Abélanet 2016	15,00 € TTC
Côtes du Rhône Bio Domaine Chapoutier 2016	17,16 € TTC
Costières de Nîmes Bio Domaine Chapoutier 2017	12,72 € TTC

Champagne Veuve Pelletier Brut 75cl 22,14 € TTC

Frais de livraison

Le cout de déplacement à votre adresse sera évalué en fonction de la distance. Tarifs :

- Périmètre de 20 kms Forfait de 23,88 € TTC
- Périmètre de 40 kms Forfait de 35,88 € TTC
- Périmètre de 60 kms Forfait de 47,88 € TTC

Conditions générales

Un acompte de 30% à la signature du devis à verser obligatoirement afin d'en rendre effectif son enregistrement sur notre planning. Le solde sera à régler le jour de la livraison. Une annulation de dernière minute (moins de 72 heures avant la livraison) entraînerait la perte des arrhes. La suppression de convives réservés sera facturée.

Tous nos plats sont faits maisons et élaborés à partir de produits bruts et frais. L'accent est donné sur les produits de saison et les circuits courts.

ÉPIPHANIE

Galette frangipane ou galette aux pommes

CIDRE BRUT OFFERT

6 - 8 PERSONNES

23,20 € TTC

Une croustillante pâte feuilletée pur beurre, garnie d'une authentique crème d'amande dans le respect de la tradition.

Feuilletage au beurre Charentes Poitou AOP.



Moments de partage et d'échange autour de nos galettes, Le Jardin du Gout a le plaisir de vous accompagner les premiers jours de la nouvelle année en vous offrant une bouteille de cidre pour l'achat d'une galette.



CHANDELEUR 2019

Crêpes Party



6 - 9 PERSONNES

29,80 € TTC
18 pièces

- * Confiture de fraise
- * Pâte à tartiner chocolat-noisette



Pour la chandeleur, Le Jardin du Gout a créé un petit plateau de crêpes gourmandes à partager et à déguster sans modération.

