

Activité TRAITEUR



Foie Gras Gaillard

Entreprise familiale depuis 1979



La Bourronnière
79340 MÉNIGOUTE



 05 49 69 06 25

www.foiegras-gaillard.fr

Liste des
Points de Vente



ACTIVITE TRAITEUR – Nos propositions

APERITIFS

- Kir à la pêche de vigne ou crème de framboise **3.00 €**
- Kir pétillant à la pêche de vigne ou crème de framboise **3.50 €**

- Cocktail de Gâtine (Jus de pomme & cognac) **4.00 €**

TOASTS

- (08 toasts par personne - 5 variétés au choix dont **2 produits au FG** maxi) **7.60 €**
- (10 toasts par personne - 6 variétés au choix dont **3 produits au FG** maxi) **9.50 €**
- (15 toasts par personne - 7 variétés au choix dont **4 produits au FG** maxi) **14.00 €**

- Accra de morue
- Aileron confit
- Brochette de carpaccio de canard aux pommes (melon ou raisin)
- Brochette de cœur au magret fumé
- Brochette de Magret fumé abricot ou pruneau
- **Brochette de Marbré en hérisson**
- **Cake au foie gras**
- Cake au Boudin et pommes
- Cannelé au Magret Fumé et Pruneau
- Chiffonnage d'agneau mariné aux agrumes
- **Crème Brulée au Foie Gras**
- Cuillère d'espuma de betterave
- **Cuillère de Foie Gras mi-cuit sur compotée d'oignon**
- Farci Poitevin
- Feuilleté d'escargot
- Feuilleté en escargot au frittons de canard
- Mini blinis et son espuma de magret fumé
- Mini croissant au Magret fumé ou Foie Gras
- Morisette de magret cuit/salade/moutarde
- **Navette au foie gras et confiture de figue**
- Omelette persillée + saucisse sèche
- Quiche au poireau et magret fumé
- Saucisse sèche et œufs de caille en Hérisson
- Tarte au boudin de canard et aux pommes
- Tartine légèrement moutardé et magret cuit
- **Toast de Royal**
- Toast de Rillettes
- **Toast de Rillettes au foie gras**
- Toast de Pâté au cognac
- Toast de Terrine au poivre vert
- **Toast de Mousseline de Foie Gras**
- Toast ou tartelette de boudin de canard
- Verrine de gaspacho froid (tomate)
- Verrine de carpaccio de canard aux pommes (melon ou raisin)
- **Verrine d'Espuma de Foie Gras sur lit de confiture de Figue**
- Verrine de Boudin et compote de pomme
- Verrine d'Espuma de carottes

PIECE MONTEE de légumes + saucisse sèche + œufs de caille
3 sauces en accompagnement + 2 bouchées au choix

8.00 €

BUFFET ENTREES FROIDES

	3 entrées	2 entrées	1 entrée
➤ Terrine de rillettes de canard	1.70 €	2.20 €	2.70 €
➤ Terrine rillettes 20% foie gras	2.00 €	2.60 €	3.00 €
➤ Terrine de pâté 50% foie gras	2.20 €	2.70 €	3.70 €
➤ Quiche au magret fumé à la fondue de poireau	2.00 €	2.60 €	3.00 €
➤ Salade de gésiers (magret fumé + tomate)	2.00 €	2.60 €	3.00 €
➤ Farci Poitevin	2.70 €	3.20 €	3.70 €
➤ Pressé de confit au foie gras	2.70 €	3.20 €	3.70 €
➤ Foie gras entier mi cuit	4.20 €	5.20 €	6.20 €
➤ Tarte boudin de canard aux pommes	2.00 €	2.60 €	3.00 €

VIANDES FROIDES (100-120gr)

➤ Magret	4.50 €
➤ Gigot d'agneau	4.80 €
➤ Epaule d'agneau farcie	4.80 €
➤ Cuisse de canard farcie aux morilles	5.00 €
➤ Rôti de magret au foie gras	5.00 €

VIANDES CHAUDES (150-200gr)

➤ Aiguillettes de canard sauce moutarde	6.00 €
➤ Salmis de canard	6.50 €
➤ Canard à la bohémienne	6.50 €
➤ Canard aux écrevisses	6.50 €
➤ Cuisse confite	5.50 €
➤ Cuisse confite crème de cèpes	6.00 €
➤ Cassoulet	8.50 €
➤ Gratin de confit au foie gras	8.90 €
➤ Hachis parmentier de canard	8.50 €
➤ Agneau à l'ail vert	7.00 €
➤ Agneau à la fondue de poireau	7.00 €
➤ Agneau à la forestière	7.00 €
➤ Agneau à la provençale	7.00 €
➤ Blanquette d'agneau	7.00 €

LEGUMES ET SALADE

	1 légume	2 légumes
➤ Gratin dauphinois	3.50 €	2.50 €
➤ Purée (patates, patates douces, panais, carottes, navets...)	3.50 €	2.50 €
➤ Mojettes	3.50 €	2.50 €
➤ Gratin de tomates courgettes à la saison	3.50 €	2.50 €
➤ Flan de légumes (selon la saison)	3.50 €	2.50 €
➤ Tomate provençale	3.50 €	2.50 €
➤ Salade	1.00 €	

FROMAGES

➤ Fromage blanc de chèvre - sucre et confiture	2.00 €
➤ Plateaux de fromages de chèvres et vaches	3.50 €

DESSERTS 4,50 € (+1.00 € si 2 desserts)

Tarte fromagère
Roulé à la confiture
Charlotte chocolat, aux fraises ou aux framboises
Crumble aux fruits de saison
Choux à la crème (différents parfums)
Tarte citron meringuée

Ou

Œufs au lait
Riz au lait
Crème brûlée
Crème anglaise
Pomme cuite caramélisée

Accompagné au choix soit :

Broyé du Poitou
Ou Moelleux au chocolat
Ou Gâteau au vin blanc
Ou Meringue
Ou Cannelés
Ou Cookies

Pain de campagne 1.00 €/personne

VINS 5.60 €

GAEC Lemoine - Domaine de la Gachère
Vin rouge et vin rosé

En complément pour un menu complet

- Eau
- Café
- Accompagnement divers (sel poivre cornichons moutarde sucre)
 - Nappage et décors du buffet

Options de la prestation traiteur

LOCATION DE LA SALLE A MOULIN NEUF

(caution de 1000 € à la remise des clés)

1 - La réservation sera effective après le règlement de 150 € d'arrhes

Forfait pour 1 journée 300 €

Forfait pour 2 jours 500 €

Compris utilisation de la cuisine et des installations ainsi que la vaisselle

Couvert dressé par vos soins à table ou vaisselle à disposition sur buffet

Remise en état de la salle et de la cuisine par vos soins

Options : *Forfait plonge* 2.00 € par personne

Forfait ménage de la salle 80 €

2 - Location du gîte de Moulin Neuf n° 103 des Gîtes de France

(suivant disponibilités) 2 chambres = 4 couchages

Forfait à la semaine 500 €

Forfait à la nuitée 80 €

2 nuits 150 €

PRESTATION DANS UNE SALLE EXTERIEURE

1 – Déplacement

Forfait de déplacement 1 € du kilomètre

2 – Service intérieur

Couvert dressé par vos soins ou vaisselle à disposition sur buffet

ou

Options : *Fourniture de vaisselle* 3.00 € par personne

* 2 assiettes plates

* 1 assiette à dessert

* 2 verres

* 1 fourchette, couteau, petite cuillère

Forfait plonge 2.00 € par personne

Forfait service au buffet 150 € (1 personne)

ou 30 € par heure de service

2 - Location de camion frigo (suivant disponibilités)

Forfait pour 1 jours 96.00 €

Forfait pour 2 jours 180.00 €

Départ : réservoir plein (caution de 1000 € à l'enlèvement)

Retour : réservoir plein et frigo propre à l'intérieur