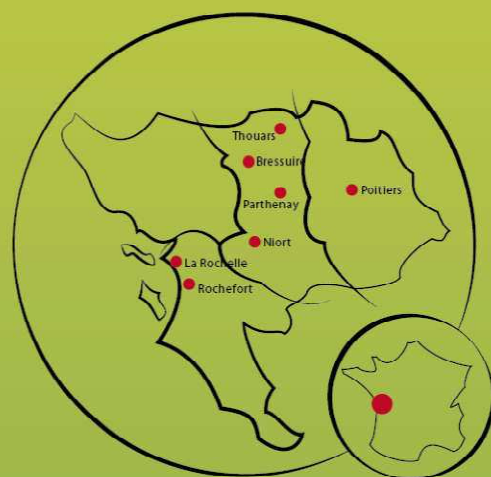


Activité TRAITEUR



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) **3.50 €**

TOASTS

(8 toasts par personne - 5 variétés au choix dont **2 produits au FG** maxi) **6.90 €**
(15 toasts par personne - 7 variétés au choix dont **4 produits au FG** maxi) **12.50 €**

- Brochette ou verrine de carpaccio de canard aux pommes (melon ou raisin)
- Brochette de Magret fumé abricot ou pruneau
- **Brochette de Marbré en hérisson**
- Brochette de cœur au magret fumé
- Chiffonnage d'agneau mariné aux agrumes
- Quiche au poireau et magret fumé
- **Cake au foie gras**
- Cake au Boudin et pommes
- **Crème Brulée au Foie Gras**
- Cannelé au Magret Fumé et Pruneau
- **Cuillère de Foie Gras mi-cuit sur compotée d'oignon**
- Aileron confit
- Raviole au frittons de canard
- Mini croissant au Magret fumé ou Foie Gras
- Farci Poitevin
- Saucisse sèche et œufs de caille en Hérison
- **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
- Tarte au boudin de canard et aux pommes
- Verrine de Boudin et compote de pomme
- Tartine légèrement moutardé et magret cuit
- Mini grillon de porc
- Omelette persillée + saucisse sèche
- **Verrine d'Espuma de Foie Gras sur lit de confiture de Figue**
- **Navettes au foie gras et confiture de figue**
- Morisette de magret cuit/salade/motarde
- Verrine de gaspacho froid (tomate)
- **Cuillère d'espuma de betterave**

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

7.00 €

BUFFET ENTREES FROIDES

	3 entrées	2 entrées	1 entrée
➤ Terrine de rillettes de canard	1.50 €	2.00 €	2.50 €
➤ Terrine rillettes 20% foie gras	1.80 €	2.40 €	2.80 €
➤ Terrine de pâté 50% foie gras	2.00 €	2.50 €	3.50 €
➤ Quiche au magret fumé à la fondue de poireau	1.80 €	2.40 €	2.80 €
➤ Salade de gésiers (magret fumé + tomate)	1.80 €	2.40 €	2.80 €
➤ Farci Poitevin	2.50 €	3.00 €	3.50 €
➤ Pressé de confit au foie gras	2.50 €	3.00 €	3.50 €
➤ Foie gras entier mi cuit	4.00 €	5.00 €	6.00 €
➤ Tarte boudin de canard aux pommes	1.80 €	2.40 €	2.80 €

VIANDES FROIDES (100-120gr)

➤ Magret	3.50 €
➤ Gigot d'agneau	3.80 €
➤ Epaule d'agneau farcie	3.80 €
➤ Cuisse de canard farcie aux morilles	4.00 €
➤ Rôti de magret au foie gras	4.00 €

VIANDES CHAUDES (150-200gr)

➤ Aiguillettes de canard sauce moutarde	5.00 €
➤ Salmis de canard	5.50 €
➤ Canard à la bohémienne	5.50 €
➤ Canard aux écrevisses	5.50 €
➤ Cuisse confite	4.50 €
➤ Cuisse confite crème de cèpes	5.00 €
➤ Cassoulet	7.50 €
➤ Gratin de confit au foie gras	7.90 €
➤ Hachis parmentier de canard	7.50 €
➤ Agneau à l'ail vert	6.00 €
➤ Agneau à la fondue de poireau	6.00 €
➤ Agneau à la forestière	6.00 €
➤ Agneau à la provençale	6.00 €
➤ Blanquette d'agneau	6.00 €

LEGUMES ET SALADE

	1 légume	2 légumes
➤ Gratin dauphinois	3.00 €	2.00 €
➤ Purée (patates, patates douces, panais, carottes, navets...)	3.00 €	2.00 €
➤ Mojettes	3.00 €	2.00 €
➤ Gratin de tomates courgettes à la saison	3.00 €	2.00 €
➤ Flan de légumes (selon la saison)	3.00 €	2.00 €
➤ Tomate provençale	3.00 €	2.00 €
➤ Salade	1.00 €	

FROMAGES

➤ Fromage blanc de chèvre - sucre et confiture	1.50 €
➤ Plateaux de fromages de chèvres et vaches	2.50 €

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

VINS 4.50 €

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

En complément pour un menu complet

- Pain de campagne
- 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 2 jours 400.00 €

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* 1.50 € par personne

Forfait ménage de la salle 80.00 €

2 - Location du gîte de Moulin Neuf n° 103 des Gîtes de France (suivant disponibilités)

Forfait à la semaine 450.00 €

Forfait à la nuitée 75.00 €

PRESTATION DANS UNE SALLE EXTERIEURE

1 – Déplacement

Forfait de déplacement 15.00 € par tranche de 50 kms

Couvert dressé par vos soins ou vaisselle à disposition sur buffet

Options :

Fourniture de vaisselle 2.50 € par personne

* 2 assiettes plates

* 1 assiette à dessert

* 2 verres

* 1 fourchette, couteau, petite cuillère

Forfait plonge 1.50 € par personne

Forfait service au buffet 100.00 € (1 personne)

2 - Location de camion frigo (suivant disponibilités)

Forfait pour 2 jours 150.00 €

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

Retour : réservoir plein et frigo propre à l'intérieur