



Bienvenue

GOURMANDINE
PÂTISSIER TRAITEUR

PAR JEREMY POTIER ET SON ÉQUIPE

NOTRE SEULE LIMITE, VOTRE IMAGINATION

La Gourmandine Pâtissier Traiteur
vous propose quelques suggestions...

Liste non exhaustive !

Une envie particulière ???
Contactez notre équipe
qui se fera un plaisir de vous régaler

*Au service des professionnels
et des particuliers*

NOS AMUSE BOUCHES (vendu à l'unité)

Bouchées froides

- Canapé froid 1.20 €
- Navette briochée 1.20 €
- Wrap 1.20 €
- Tartine froide 1.20 €
- Pan bagnat 1.40 €
- Bagel apéritif 1.40 €
- Perle de foie gras en gelée de porto 1.40 €
- Macaron salé 1.40 €
- Verrine 1.80 €
- Assortiment de légumes à la croc et sauce au choix tzatziki/cocktail/bulgare... 3.00 €
- Brochettes apéritives 1.20 €
- Pain surprise (40 pièces) 42.00 €

Bouchées chaudes

- Petit four salé chaud (assortiment sur demande) 1.20 €
- Tartelette échalotte-miel 1.20 €
- Mini croissant jambon 1.20 €
- Navette gratinée 1.20 €
- Tartine chaude 1.20 €
- Mini hot dog 1.40 €
- Mini bun's 1.40 €
- Soupière 2 €
- Mini burger 2 €



NOS ENTREES

Entrées froides

- Concassé de betterave sur sa mousse de chèvre frais et son gressin 7 €
- Tartare de tomates fraîches et séchées 7 €
- Tartare aux deux poissons 9 €
- Foie gras de canard et son confit 10 €
- Pavés saumon Bellevue 10 €



Entrées chaudes

- Crumble de légumes, chapelure au parmesan 8 €
- Cassolette au choix : 10 €
 - o de St Jacques, crème d'asperge
 - o de moules au curry / coco
 - o d'escargots à la crème d'ail
 - o de boudin blanc, sauce fumée
- Parmentier de canard 10 €
- Feuilleté de Ris de veau 12 €
- Salade folle 12 €
(salade verte + garniture tiède : gésier volaille, magret de canard fumé, boudin blanc, oignons rouges, croutons et vinaigre balsamique)



NOS PLATS

PLATS INDIVIDUELS

- Dos de cabillaud au chorizo 13.50 €
- Rouleau de sole, sauce dieppoise 13.50 €
- Pavé de saumon, beurre citronné 13.50 €

- Tourte briochée aux légumes 12 €
- Tagliatelles fraîches
aux légumes grillés et pesto 12 €
- Risotto aux tomates et basilic 10 €

- Filet de canette, sauce vigneronne 13.50 €
- Filet mignon de porc à l'Ardennaise 13 €
(Farci à la Tome Ardennaise et bière Ardennaise)
- Suprême de pintade à farcir 12.50 €

Avec 2 garnitures au choix : risotto - dôme de
pomme de terre au parmesan - pommes bayenne
- gratin dauphinois - fagot d'asperge verte lardée
ou non - flan de légumes - galipette de
champignons - poêlée de légumes de saison

MENU ENFANT : 10 €

Plat + dessert

PLATS CONVIVIAUX

(min 10 personnes)

- Paëlla 14 €
- Couscous 4 viandes 14 €
- Lasagne terre / mer ou veggie 12 €
- Choucroute terre ou mer 14 €
- Blanquette de veau / 2 poissons 14 €
- Bœuf bourguignon 12 €
- Carbonade flamande 12 €
et sa purée maison
- Parmentier de canard 12 €
- Tartiflette ou marouflette 10 €
- Chili con carne ou végété 10 €
- Cacasse 10 €
- Salade au lard (scarolle) 10 €
- Dahl de lentilles corail/lait de coco 9 €



4 FORMULES BUFFETS à COMPOSER :

* Tarif TTC par personne / Devis gratuit
Acompte à la commande pour réservation

LE PLAISIR : 23 €

- 3 salades fraîcheurs
 - 1 tarte froide
 - 2 viandes froides
 - 5 charcuteries
 - Salade verte
 - 2 fromages
 - Mayonnaise maison
- avec Dessert au choix :**
Coupe nougatine (4 choux)
ou
Salade de fruits frais
ou
Dessert de vos envies (Supplément éventuel)

LE GOURMET : 28 €*

- 1 navette briochée garnie ou wrap
 - Saumon fumé et sa chantilly au citron vert
 - Terrine aux deux poissons
 - 2 viandes froides
 - 5 charcuteries
 - 2 salades fraîcheurs
 - 1 salade gourmande
 - Salade verte
 - 3 fromages
 - Mayonnaise maison
- avec Dessert au choix :**
Coupe nougatine (5 choux)
ou
Forêt noire
ou
Dessert de vos envies (Supplément éventuel)



L'EXCELLENCE : 33 €*

- 2 canapés / 2 navettes apéritives
 - Ardoise de foie gras de canard
 - Filet de saumon Bellevue et crevettes
 - Terrine aux deux poissons
 - 2 viandes froides
 - 6 charcuteries
 - 3 salades gourmandes
 - Salade verte
 - + 4 fromages
 - Mayonnaise maison
- avec Dessert au choix :**
Coupe nougatine (6 choux)
ou
Carolo
ou
Dessert de vos envies (Supplément éventuel)

NOTRE BUFFET

100% PERSONNALISABLE

Composez vous-même votre buffet
selon vos envies...



CHOISISSEZ - COMPOSEZ !!!

Nos salades « fraicheurs »

Salade grecque : tomates, olives noires, poivrons, fêta, concombre

Salade de légumes croquants au sésame : carottes, poivrons, tomates, courgettes, maïs

Salade paysanne : PDT, saucisson à l'ail, reblochon

Salade piémontaise : PDT, cervelas, cornichons, tomates, œufs et mayonnaise maison

Salade océane : pâtes aux fruits de mer

Salade chicken : pâtes, poulet, tomate, maïs, mozzarella, vinaigrette au basilic

L'arlequin : riz, tomates, maïs, poivrons, olives, thon

Duo de crudités : carottes et céleri fraîchement râpés

Taboulé maison : nature, terre ou mer

Salade de pois chiche : pois chiche, tomates, olives noires, poivrons, fêta, menthe

Tartes froides :

L'ardenaise : lardons, oignons, champignons

La thon : thon, oignons, maïs

La poulet : poulet, poivrons, oignons

La fromagère : fromages, choix du chef !

La veggie : échalotes et courgettes grillées au cumin

La pizza Régina : pâte maison, base tomate, jambon blanc, fromage

Nos salades « gourmandes »

L'aiguillette : pâtes, aiguillettes de volaille marinées aux 2 poivrons et oignons rouges

La lentille et magret de canard fumé

L'Ananas au crabe

L'italienne : pâtes, jambon sec, tomates séchées, parmesan, basilic, vinaigre balsamique

Trio de crudités : carottes, céleri et choux rouge fraîchement râpés et assaisonnés

Orange au surimi et crevettes

La mexicaine : haricots rouges, oignons rouges, maïs, poivrons

Charcuteries :

Cervelas

Pancetta

Terrine de campagne

Jambon blanc

Terrine de lapin aux noisettes

Miche au poivre

Jambon sec

Mortadelle

Coppa

Rosette

Salami

Saucisson à l'ail

Nos viandes froides :

Rosbif

Rôti de porc

Emincé de poulet curry et oignons

Pâté croute



NOS DESSERTS (vendu à la part)

- Assiette gourmande : 6 €
(Crème brûlée, macaron, fondant au chocolat, éclair, baba au rhum)
- Coupe nougatine : 6 choux / pers. 7 €
- Coupe macaron : 6 pièces / pers. 7 €
- Gâteau bavarois ou mousseline à partir de 4 €
(fraisier / choco-poires / framboisier , etc....)
- Croustillant aux 2 chocolats 4 €
- Tartes sablées et ses fruits gourmands 4 €
- Mignardises assorties sucrées 1.10 €
- Carolo 4 €
- Pièce montée (Sur devis)



**Gâteaux toutes occasions...
sur devis personnalisé !**
Baptême, anniversaire, mariage,
communion, retraite ...



NOS PLATEAUX REPAS : 20 €

Toutes les formules comprennent :

- une bouteille d'eau plate 50 cl
- une portion de pain baguette
- de la vinaigrette
- des couverts en bambou
- une serviette



Thème végétarien :

- Assortiment de crudités, avocat (selon saison)
- Salade composée du chef
- Salade verte et son duo de fromages
- Dessert

Thème poisson :

- Pavé de saumon Bellevue + garniture
- Saumon fumé
- Quenelle de thon aux olives noires
- Salade composée du chef
- Salade verte et son duo de fromages
- Dessert

Thème viandes froides :

- 2 viandes froides + garnitures
- Salade composée du chef
- Salade verte et son duo de fromages
- Dessert

Thème poulet mariné :

- Emincé de poulet mariné aux épices
- Salade composée du chef
- Salade verte et son duo de fromages
- Dessert

Thème charcuterie :

- Assortiment de charcuterie
- Salade composée du chef
- Salade verte et son duo de fromages
- Dessert





BRUNCH SUCRÉ - SALÉ (minimum 10 personnes) - Sur devis

Minis viennoiseries, pain, confitures, pâte à tartinée, salade de fruits frais, compote de pomme maison, planche charcutière et fromagère, salade composée, thé, café, jus d'orange, lait cacaoté, fromage blanc, muesli.

VIN D'HONNEUR (minimum 10 personnes) - Sur devis - hors boisson

Brioche, Tante agathe, Tarte au sucre, Chouquettes, Mignardises sucrées, pièces salées

ANIMATION PLANCHA (minimum 10 personnes) - Sur devis

Brochettes de bœufs, volailles, poisson, gambas marinées et légumes.

NOS SERVICES DÉDIÉS ... voir conditions- devis personnalisé gratuit

- La livraison en véhicule réfrigéré
- La location de vaisselle et matériel
- La location de remorque réfrigérée
- La location de matériel de maintien au chaud
- De déployer une équipe de professionnels en *CUISINE* et en *SALLE*, sur le site de votre choix





JÉRÉMY
Potier

et son équipe

ZAC du grand ban 08000 LA FRANCHEVILLE

03. 24 .32 .26 .76

06.82.30.20.76

Lagourmandine08@hotmail.fr