

Nos modalités de commande :

Pour le 24 et Pour le 25

Commande à passer au plus tard le jeudi 18/12/25
Retrait des commandes le jour J : entre 10h et 15h

Pour le 31 décembre

Commande à passer au plus tard le mardi 23/12/25
Retrait des commandes le jour J : entre 10h et 13h



**Pour toute commande avec matériel à restituer,
une caution de 50 € sera demandée au retrait de la
commande (empreinte en CB ou chèque),
La somme sera restituée au retour du matériel en bon état.**

*Jérémy POTIER et son équipe
vous souhaitent d'excellentes fêtes de fin d'année*



ZAC du Grand Ban – 08000 LA FRANCHEVILLE
03.24.32.26.76 / 06.82.30.20.76
lagourmandine08@hotmail.fr

Web : <http://www.la-gourmandine-08.com>
Facebook : LaGourmandine Pâtissier Traiteur

*M*enu de fin d'année 2025

Au service des professionnels et des particuliers

Amuse bouches (à l'unité)

Bouchées froides

Canapé froid (8 variétés)	1.20 €
Navette briochée (6 variétés) :	1.20 €
Navette au foie gras :	1.50 €
Macaron - mousse de basilic	1.50 €
- saumon fumé	
Pain surprise (40 pièces)	42.00 €
Verrine :	2.00 €
- Panna cotta salée à la bisque de homard et crevettes,	
- Concassé de poire rôtie à la mousse de bleu	

Bouchées chaudes

Assortiment de petits fours salés chauds	1.20 €
Tartine au brie, miel et noix	1.40 €
Soupière chaude :	2.00 €
- Moules et chorizo	
- Velouté de champignons et truffe	

Entrées (à l'unité) : 10 €

Entrées froides :

Tiramisu salé de potimarron, chantilly aux herbes et noisettes
Choux craquelin au magret fumé, confit d'oignons et chantilly aux noix
**** FOIE GRAS MAISON DU CHEF AU MONBAZILLAC **** + 3,00 €

Entrées chaudes :

Aumônière de St Jacques, poireaux et fenouil
Bouchée de volaille, champignons frais au riesling
Cassolette d'escargots à l'ail, gratinée à la tomme Ardennaise

Menu enfants 11 €

Parmentier de potimarron et bœuf
Bûchette choco ou vanille

Plats chauds (16 € / pers)

Cuisse de pintade aux pommes et cidre des Ardennes

Spirale de saumon, crème d'aneth et citron vert

Pavé de biche vigneronne (vin rouge et échalotes)

Médailillon de veau aux cèpes et marrons

Accompagnements

*Lune de potimarron rôtie au four
et son gratin dauphinois aux épices* de Noël
(*muscade, cannelle, girofle, gingembre)*

Desserts

- | | |
|---|--------|
| - Mignardise sucrée (à l'unité) | 1.20 € |
| - Coupe de macarons, saveurs assorties (6 unités /pers.) | 7.00 € |
| - Coupe de choux, saveurs au choix* (6 unités /pers.) | 7.00 € |
| (vanille, café, chocolat, pistache, praliné, Grand Marnier) | |

Bûche 5 € (la part)

- Tradition : biscuit roulé crème au beurre, saveurs au choix (vanille, café, chocolat, pistache, grand Marnier)
- Bûche mousseline aux amandes : (vanille, chocolat, chocolat-amarena, chocolat-poire, vanille-framboise)
- Bûche Carolo
- **Bûche FLOCON** : mousse légère de vanille, insert myrtille sur son biscuit à l'amande, enlacé de sa coque de chocolat blanc
- **Bûche GOURMANDISE** : mousse légère de cacahuète, insert caramel sur sa base de brownie

Prix indiqués T.T.C

