Nos modalités de commande :

Pour les 24 et 25
Commande à passer au plus tard
le samedi 19/12/26,

Retrait des commandes uniquement
le vendredi 24 : entre 10h et 16h30
(fermé le 25/12/2026)

****

Pour le 31 décembre
Commande à passer au plus tard
le samedi 26/12/26,

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

SARL au capital de 10 000€ - RCS SEDAN 882 535 073 00010 – APE 1071 D - N° TVA FR 28 882 535 073 00010 - Ne pas jeter sur la voie publique – Reproduction interdite -

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

GOURMANDINE
PÂTISSIER TRAITEUR
PAR JEREMY POTIER ET SON EQUIPE

NOTRE SEULE LIMITE, VOTRE IMAGINATION

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

Repas fin d'année 2026

Au service des professionnels et particuliers

Amuse bouches (à l'unité)

Bouchées froides

Canapé froid (8 variétés)	1.30 €
Navette briochée (6 variétés) :	1.30 €
Choux craquelin, compotée d'oignons rouges et mousse de foie gras	1.50 €
Pain surprise (40 pièces)	42.00 €
Verrine :	2.00 €

- Tartare de saumon,
- Tartare courgettes au pesto

Bouchées chaudes

Assortiment de petits fours salés chauds – vendus par 5	6.50 €
Bouchée feuilletée figue et chèvre	1.50 €
Soupière chaude :	2.00 €

- Chorizo et son crémeux de butternut
- Velouté de cèpes et noix

Entrées (à l'unité) : 12 €

Entrées froides :
Eclair gratiné au parmesan, jambon cru, mousse de parmesan
Tartare de saumon et gambas à l'aneth
*** FOIE GRAS MAISON DU CHEF AU MONBAZILLAC *** *+ 3.00 €*

Entrées chaudes :
Terrine aux deux poissons sole et saumon, sauce homardine
Tourte de canard, oignons rouges et pommes
Cassolette de ris de veau et crémeux de morilles

Menu enfant 12 €
Flocon feuilleté au fromage et volaille
Bûchette choco ou vanille

Prix indiqués T.T.C

Plats chauds (16 € / pers)

Ballotine de chapon farcie aux châtaignes
et trompettes de la mort, sauce trompettes de la mort

Dos de cabillaud gratiné, sauce champagne

Civet de chevreuil aux myrtilles

Accompagnements
Risotto au thym et ses fagots d'asperges vertes lardées
***

PLAT A PARTAGER (14 € / pers) *à partir de 6 personnes*

Parmentier de canard

Desserts

- Mignardise sucrée - vendues par 5	6.50 €
- Coupe de macarons, saveurs assorties (6 unités /pers.)	7.50 €
- Coupe de choux, saveurs au choix* (6 unités /pers.)	7.50 €

(vanille, chocolat, pistache, praliné, Grand Marnier, Bueno)

Nos Bûches CLASSIQUES - 5,50 € (la part)

- Tradition : biscuit roulé crème au beurre, saveurs au choix
(vanille, chocolat, pistache, grand Marnier)
- Bûche mousseline aux amandes :
(vanille, chocolat, vanille-amarena, pistache-framboise)
- Bûche Carolo

Nos Bûches SPECIALES – 6€ (la part)

- **Bûche CITRON MERINGUEE** sur son biscuit croquant de chocolat blanc
- **Bûche CHOCO-MANDARINE** sur son biscuit de pain d'épices
- **Bûche POIRE-TONKA**, mousse légère vanillée et ses noisettes