

FIN D'ANNEE

62 rue de l'Egalité, Issy les Moulineaux

menu
des
fêtes
2016

Uniquement sur commande



Traiteur
Cuisines du Monde

Gilles.Saveurs

vous invite à réserver avant le 18 décembre et le 24 décembre
votre Menu pour les réveillons des fêtes de fin d'année.

-10% pour une commande avant le 10 décembre.

Tél 01 41 08 27 09

Mail : gilles.saveurs@yahoo.fr

Composer votre menu de fête

Menu 1 26€ : 3 pièces A, 1 pièce C, 1 pièce E et F, 1 pièce G

Menu 2 28€ : 2 pièces A, 1 pièce B, 1 pièce C ou D, 1 pièce E et F, 1 pièce G

Mises-en-bouche :

A -Sablé parmesan roulé d'asperge bresaola	(la pièce)	1,70€
A -Verrine d'Alep au poivron et noix	(la pièce)	1,70€
A -Navette tarama blanc truite française fumée	(la pièce)	1,70€
A -Mini Hot dog de Homard sauce champagne	(la pièce)	1,80€
A -Saint Jacques gratinée	(la pièce)	1,80€
A -Feuilleté de Saint-Jacques	(la pièce)	1,80€
B -Navette au foie gras et gelée de pomme ou figue	(la pièce)	2,50€
B -Feuilleté de foie gras frais et figue	(la pièce)	2,80€
B -Crème de topinambour et foie gras	(la pièce)	2,80€

Entrées :

C -Saumon mariné gravelax (maison) et ses blinis	(la part)	6,00€
C -Timbale langoustines, avocat et pomelos à la citronnelle	(la part)	6,00€
C -Petite crème froide de St Jacques à l'estragon	(la part)	6,00€
C -Ceviche de bar tahitienne à la papaye sur lit de salade	(la part)	6,00€
C -Tartare de dorade de mangue et huile à la vanille	(la part)	6,00€
D -Timbale de radis noir, pomme, truite fumée, homard	(la part)	7,00€
D -Tranche de terrine de poissons, sauce citron yuzu	(la part)	7,00€
D -Tranche de foie gras au pineau (maison)	(la part)	7,00€
D -Cassolette avec St Jacques et homard, gratinée	(la part)	7,00€
D -Croustillant de tourteau aux champignons	(la pièce)	7,00€

Tél: 01 41 08 27 09

gilles.saveurs@yahoo.fr

Plats de viande avec accompagnement : 13€

E -Tournedos de canard Rossini (avec foie gras frais)	(la part)	
E -Sauté de biche aux champignons et sauce au vin	(la part)	
E -Filet de veau en feuilleté ,parmesan, caviar de tomate	(la part)	
E -Fricassée de volaille et homard sauce whisky	(la part)	
E -Suprême de poularde sauce truffe et marrons	(la part)	
E -Pigeon rôti au pineau farci au foie gras	(la pièce)	+ 4,00€

Plats de poisson avec accompagnement : 13€

E -Filet de bar à la Thai en feuille de bananier	(la part)
E -Tajine de lotte citron confit et fenouil	(la part)
E -Pavé de Turbot, sauce citron vert	(la part)

Pour accompagner votre poisson, votre viande :

F -Riz safrané	(la part)
F -Boullgour aux épices	(la part)
F -Pâtes alsaciennes Spaëtzle	(la part)
F -Poêlée de légumes	(la part)
F -Écrasé de pommes de terre, truffé	(la part)

Desserts : 3,50€

G-Tartelette aux épices de Noël et confiture framboise	(la pièce)
G-Poirier des fêtes	(la part)
G-Buche 3 chocolats, crème anglaise	(la part)
G-Buche chocolat / tonka et framboises	(la part)
G-Blanc neigeux, mousse passion, mangue et coco	(la part)

Egalement :

Plateau de fruits de mer (6 huitres, crevettes, bulot, ½ crabe, bigorneaux)	18€
Saumon mariné Gravelax (maison)	(le kilo) 40€
Quichettes (petits fours feuilletés)	(le kilo, 55 pièces) 38€
Dinde farcie aux champignons sur commande	(le kilo) 15€
Terrine de foie gras de canard au pineau (maison)	(le kilo) 110€
Buche de Noël crème mousseline, fruits et ganache	(la part, à partir 4p) 3,50€
Galette crème d'amandes	(la part, à partir 4p) 3€

BONNES FETES

Plateau salé, pièces froides et chaudes (à partir de 8 pièces):

Sablé parmesan roulé d'asperge bresaola	(la pièce)	1,70€
Verrine d'Alep au poivron et noix	(la pièce)	1,70€
Navette tarama blanc truite française fumée	(la pièce)	1,70€
Navette tarama d'oursin et crabe royal	(la pièce)	2,20€
Verrine Grecque Tzatziki, feuille de vigne, olive	(la pièce)	2,20€
Verrine de homard, radis noir, pomme	(la pièce)	2,50€
Verrine Jamaïcaine, Thon mariné, pomelos, avocat	(la pièce)	2,50€
Verrine Scandinave chou, Saumon Gravelax, crème	(la pièce)	2,50€
Verrine Tahitienne Ceviche bar salsa tomate papaye	(la pièce)	2,50€
Brochette St Jacques et crevettes marinées	(la pièce)	2,50€
Navette au foie gras et gelée pomme	(la pièce)	2,50€
Crème de topinambour et foie gras	(la pièce)	2,80€
Feuilleté de chèvre miel et noix	(la pièce)	1,80€
Feuilleté de St jacques	(la pièce)	1,80€
Mini Hot dog de Homard sauce champagne	(la pièce)	1,80€
Feuilleté de foie gras frais et figue	(la pièce)	2,80€
Brochette filet de Bœuf mariné	(la pièce)	3,00€
Brochette de volaille et homard au whisky	(la pièce)	3,00€

Plateau sucré (à partir de 10 pièces):

Canelé Bordelais	(la pièce)	1,20€
Panacotta vanille coulis mangue	(la pièce)	1,20€
Fondant au chocolat et marrons glacés	(la pièce)	1,80€
Mini buche chocolat	(la pièce)	1,80€
Mini tartelette aux épices et framboise	(les 2 pièces)	1,80€
Cheese cake au spéculos et framboise	(les 2 pièces)	1,80€
Pithiviers aux amandes glacé passion	(les 2 pièces)	1,60€
Truffe au chocolat	(les 2 pièces)	2,00€

Choisissez un vin de qualité pour votre repas.

Riesling Schlossberg, Hautes-côtes de Beaune, Sauternes, Listrac-Médoc, St-Emilion, Graves, Médoc, Côtes de Gascogne, Pouilly fumé blanc, St Joseph, Châteauneuf du pape, Champagne Millésime 2005...

Gilles.saveurs vous souhaite de passer d'agréables fêtes !!!