

FIN D'ANNEE

62 rue de l'Égalité, Issy les Moulineaux

menu  
des  
fêtes  
2017

Uniquement sur commande



Traiteur  
Cuisines du Monde

Gilles.Saveurs

**Réservation de votre Menu réveillon des fêtes de fin d'année  
avant le 18 décembre pour Noël et le 24 décembre pour l'An**

**REMISE DE 10% POUR UNE COMMANDE AVANT LE 12 DÉCEMBRE**

Tél 01 41 08 27 09

Mail : [gilles.saveurs@yahoo.fr](mailto:gilles.saveurs@yahoo.fr)

24 et 31 décembre

# Composer votre menu de fête

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

**Menu 2 29€** : 2 pièces A, 1 pièce B, 1 pièce C ou D, 1 pièce E et F, 1 pièce G

## Mise-en-bouches :

A -Sablé parmesan roulé d'asperge bresaola	(la pièce)
A -Verrine d'Alep au poivron et noix	(la pièce)
A -Feuilleté d'escargot label rouge persillé	(la paire)
A -Navette tarama blanc truite française fumée	(la pièce)
A -Bouchée de lotte purée de panais crème d'asperge	(la pièce)
A -Mini Hot dog de Homard sauce champagne	(la pièce)
A -Feuilleté de Saint-Jacques	(la pièce)
B -Navette au foie gras maison et gelée de pomme	(la pièce)
B -Feuilleté de foie gras frais et figue	(la pièce)
B -Crème de topinambour et foie gras maison	(la pièce)

## Entrées :

C -Timbale crème d'avocat crabe à la thai	(la part)
C -Gambas au lard de Colonnata purée de chou fleur	(la part)
C -Ceviche de bar tahitienne à la papaye sur lit de salade	(la part)
C -Tartare de dorade mangue et ciboule	(la part)
D -Filets de caille mi figue mi raisin	(la part)
D -Timbale de radis noir, pomme, truite fumée, homard	(la part)
D -Tranche de foie gras au pineau (maison)	(la part)
D -Cassolette avec St Jacques et homard, gratinée	(la part)

### **Plats de viande avec accompagnement :**

E -Tournedos de canard Rossini (avec foie gras frais)	(la part)
E -Sauté de biche aux champignons et sauce au vin	(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 :**

E -Filet de bar à la Thaï en feuille de bananier	(la part)
E -Cocotte espadon crème curry et asperges	(la part)
E -Pavé de Turbot, sauce citron vert	(la part)

### **Pour accompagner votre poisson, votre viande :**

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

### **Desserts :**

G-Sablé aux épices de Noël à la confiture de framboise	(la part)
G-Fraisier chocolat vanille	(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 d'escargots label rouge	(les 9 pièces)	6€
Plateau fruits de mer (7 huitres, 2 pinces de crabe, 2 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux) (avec homard frais + 15€)		20€
Saumon mariné Gravelax (maison)	(le kilo)	41€
Mini quichettes (petits fours feuilletés)	(le kilo, 55 pièces)	40€
Terrine de foie gras de canard au pineau (maison)	(le kilo)	115€
Buche de Noël crème mousseline, fruits ou ganache	(la part, à partir 4p)	3,80€

## Composer votre plateau de fête

**Plateau 1 15€** : 4 pièces salées A, 1 pièce C, 3 pièces sucrées E

**Plateau 2 20€** : 3 pièces salées A, 3 pièces C, 4 pièces sucrées E

### Pièces salées froides et chaudes:

A -Sablé parmesan roulé d'asperge bresaola	(la pièce)
A -Navette tarama blanc truite française fumée	(la pièce)
A -Tataki de bœuf au radis blanc	(la pièce)
A -Feuilleté de chèvre miel et noix	(la pièce)
A -Feuilleté de St jacques	(la pièce)
A -Mini Hot dog de Homard sauce champagne	(la pièce)
A -Brochette poulet yakitori	(la paire)
C -Verrine de homard, radis noir, pomme	(la pièce)
C -Verrine Jamaïcaine, Thon mariné, pomelos, avocat	(la pièce)
C -Verrine Tahitienne Ceviche bar salsa tomate papaye	(la pièce)
C -Navette au foie gras et gelée pomme	(la pièce)
C -Feuilleté de foie gras frais et figue	(la pièce)

### Pièces sucrées:

E -Pastel de nata	(la pièce)
E -Panacotta vanille coulis mangue	(la pièce)
E -Craquant mousse chocolat et marrons glacés	(la pièce)
E -Mini buche chocolat	(la pièce)
E -Cheese cake au spéculos et framboise	(la pièce)
E -Sablé letton au cumin	(les 2 pièces)
E -Pithiviers aux amandes glacé passion	(les 2 pièces)
E -Truffe au chocolat	(les 2 pièces)

### Choisissez un vin de qualité pour accompagner votre repas.

Riesling Grand cru, Hautes-côtes de Beaune, Sauternes, Côtes de Gascogne, Lustrac-Médoc, St-Emilion, Graves, Médoc, St Joseph, Châteauneuf du pape, Champagne Millésimé...

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