

## NOS DESSERTS

(Pour 4, 6, 8 ou 10 personnes)

### Nos bûches :

#### NUIT LACTEE

Sablé cacao, biscuit chocolat moelleux, crème chocolat, bavaroise lactée, cacahuètes  
caramélisées .....5,00 €

#### PASSIONATTA

Dacquoise coco, mangue fraîche, coulis passion, mousse crème brûlée.....5,00 €

### Nos entremets :

#### CRUSTILLANT TROIS CHOCOLATS

Génoise chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat, crème anglaise .....5,00 €

#### FRAMBOISINE

Bavaroise pistache, coulis de framboise, biscuit framboise.....5,00 €

GALETTE DES ROIS (uniquement à partir du 31 Décembre 2016)

Tous les tarifs figurant sur ce document s'entendent TTC et sont indiqués à la pièce  
Commande à passer au plus tard 72 heures à l'avance.

**AU PARADIS DES GOURMETS  
VOUS SOUHAITE DE PASSER  
D'AGREABLES FETES DE FIN D'ANNEE...**

**N'hésitez pas à nous consulter pour vos repas privés**  
(Anniversaire, baptême, communion, mariage, etc.)

**et vos repas professionnels**  
(Séminaire, plateaux repas, cocktail, repas, buffet, petit déjeuner, etc.)



# REPAS DE FETES 2016/2017

## Menu 30€

Marbré de foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons au  
Montbazillac

Filet de chapon farci aux raisins et cognac

Gratin dauphinois

Bûche NUIT LACTEE

## TRAITEUR ORGANISATION D'EVENEMENTS

39 bis rue de Versailles

78150 LE CHESNAY

Tel/Fax : 01 39 55 06 63

[www.auparadisdesgourmets.fr](http://www.auparadisdesgourmets.fr)

## NOS COCKTAILS SALES

### Nos Pains Surprises (62 pièces)

Mixte .....38,50 €                      Saumon fumé .....47,50 €

### Nos Mousselines Briochées (32 pièces)

Mousseline Crabe .....34,50 €                      Mousseline Foie Gras .....38,20 €

### Assortiment de fours chauds (48 pièces)

Mini croque, Pruneau bacon, Gougère fromage, Feuilleté tomate oignons, Quiche saumon, Feuilleté viande, Allumette fromage, Feuilleté saucisse.....36,00 €

### Assortiment d'amuses bouches froides (42 pièces)

Pressé de lapin à l'estragon, Brochette de figue farcie au foie gras et physalis, Navette au crabe, Roulé au comté et truffe, Pince Tortilla poulet tikka, Club pain polaire et saumon fumé à l'aneth, Brochette de lomo de porc ibérique roulé au foie gras.....51,50 €

### Assortiment de verrines froides (20 pièces)

Tartare de Gambas, Crémeux de Tarbais et oignons rouges en pickles, Caviar d'aubergine, Œuf brouillé crémeux d'anchois et perles d'arenkha.....40,00 €

## NOS ENTREES FROIDES

Demi-Langouste en Bellevue.....selon cours du marché  
Le foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons au Montbazillac.....14,50 €  
Le saumon fumé et ses blinis.....12,00 €  
Le demi homard Bellevue et son tartare de gambas .....17,00 €

## NOS ENTREES CHAUDES

Bouchée à la reine au ris de veau.....13,50 €  
Feuilleté de chapon sauce aux truffes et asperges vertes .....13,00 €  
Boudin blanc truffé.....selon le cours du marché  
Feuilleté de champignons de saison.....11,50 €  
Tarte fine aux pommes et foie gras poêlé.....13,00 €  
Dégustation d'escargots ail et persil.....7,00 €

## NOS PLATS

### Nos Poissons

La Lotte rôtie, coulis d'écrevisse.....16,50 €  
Les Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux, sauce Noilly Prat.....14,50 €  
Le Coulibiac de saumon, crème légèrement acidulée (minimum 4 personnes).....55,00 €

### Nos Viandes

Le Quasi de veau, jus corsé aux girolles.....16,50 €  
Le Filet de chapon farci aux raisins et cognac.....13,50 €  
Le Filet de bœuf, jus aux morilles.....18,50 €  
Le Jambon en croûte, sauce madère.....14,00 €  
La Noisette de Chevreuil, sauce Grand Veneur.....24,00 €

### Nos Légumes

Marrons braisés (180gr).....4,50 €  
Gratin dauphinois (200gr).....3,70 €  
Mélange forestier (100gr).....3,70 €  
Mélange de légumes glacés aux petits oignons et lardons (180 gr).....4,00 €

### Nos Petits Pains

Solène Classique (la pièce).....0,50 €  
Céréales (la pièce).....0,50 €

### Fromage

Notre plateau de Fromages (à partir de 6 personnes).....4,70 €

## NOS COCKTAILS SUCRES

### Nos Fours Frais (48 pièces)

Le plateau de fours sucrés.....57,00 €