

NOS DESSERTS

(Pour 4, 6, 8 ou 10 personnes)

Nos Bûches

DOUCEUR DES TROPIQUES

Biscuit amande, compotée de mangue et fruit de la passion, crémeux ananas citron vert, mousse vanille et croustillant.....6,00 €

CHOCOLAT CACAHUETES

Biscuit cacao sans farine, streusel cacahuètes, crémeux cacahuètes, crémeux chocolat, mousse chocolat6,00 €

Nos Entremets

COMME UN MANDIANT

Biscuit chocolat, croustillant fruits secs (noisette, pistache, amande), crémeux praliné, mousse lactée au citron confit.....6,00 €

FRAICHEUR PAMPLEMOUSSE (Taille unique 6 personnes)

Biscuit amande, crémeux jasmin, crémeux pamplemousse, gelée de pamplemousse, mousse yaourt.....6,00 €

Nos Galettes

(Uniquement sur commande)

Frangipane
4 personnes16,00 €
6 personnes24,00 €
8 personnes32,00 €

Tous les tarifs figurant sur ce document s'entendent TTC et sont indiqués par personne ou à la pièce.

Commande à passer au plus tard 72 heures à l'avance.

**AU PARADIS DES GOURMETS VOUS SOUHAITE DE
PASSER DE BELLES FETES !**

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

Et vos repas d'entreprise
(Séminaire, coffrets repas, cocktail, repas, buffet, petit-déjeuner, etc.)



REPAS DE FETES

2022/2023



MENU 38€

Marbré de foie gras de canard mi-cuit, confit de kumquat

Suprême de chapon farce fine de volaille aux cèpes
Gratin dauphinois

Bûche Chocolat Cacahuètes

TRAITEUR ORGANISATION D'EVENEMENTS

39 bis rue de Versailles, 78150 LE CHESNAY ROCQUENCOURT
Tel: 01 39 55 06 63 / Mail: contact@auparadisdesgourmets.fr

www.auparadisdesgourmets.fr

Et suivez-nous sur



NOS COCKTAILS SALES

Nos Pains Surprises (64 pièces)

Mixte (Mousse de foie / Saumon fumé / Rillettes de Sardine / Jambon de pays).....**40,00 €**

Nos Mousselines Briochées (32 pièces)

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

Assortiment de pièces froides (20 pièces)

Finger de pastrami et confit d'ananas / Club pain polaire crevette tzatziki / Chou mascarpone, salicorne, zest d'agrumes et cube de saumon mariné / Figue farcie au foie gras et physalis / Roulé lomo de porc ibérique au foie gras et confit de kumquat....**35,00 €**

Assortiment de fours chauds (20 pièces)

Samoussa confit d'oignon au balsamique et dès de foie gras poêlés / Boulette de veau aux pignons de pin / Gougère saumon épinards / Arrancini aux gambas.....**35,00 €**

Assortiment de verrines salées froides (12 pièces)

Tourteau, mangue et citron vert / Quinoa d'Ile de France, coquillages et vinaigrette d'agrumes / Quenelle de langoustine, crème au safran / Crémeux topinambours à l'huile de noix et champignons en vinaigrette d'oignon rouge.....**32,00 €**

NOS ENTREES FROIDES

Demi-Langouste en Bellevue, macédoine de légumes et œuf mimosa...selon cours du marché
Demi-Homard en Bellevue et son tartare de gambas.....**28,00 €**
Marbré de foie gras de canard mi-cuit, confit de kumquat (80gr).....**15,50 €**
Saumon fumé d'Ecosse, crème ciboulette et blinis (100gr).....**16,00 €**
Tartare de Bar, mangue, citron vert aux senteurs asiatiques (70gr).....**14,00 €**

NOS ENTREES CHAUDES

Bouchée à la reine aux ris de Veau et champignons de Paris.....**15,00 €**
Coquille St Jacques à la Normande.....**13,00 €**
Vol au vent de fruits de mer (coques, moules, crevettes), sauce langoustine et julienne de légumes.....**12,50 €**

NOS PLATS

Nos Poissons

Noix de St Jacques et sa sauce au corail, fondue de poireaux.....**18,00 €**
Lotte, coulis d'écrevisse et queues d'écrevisse.....**20,00 €**

Nos Viandes

Suprême de Chapon farce fine de volaille aux cèpes.....**14,50 €**
Jambon à l'Os en croûte, sauce morilles (minimum 4 personnes).....**15,00 €**
Filet de Bœuf, sauce Grand Veneur.....**18,00 €**
Suprême de Volaille fermière farce fine aux morilles, sauce morilles.....**15,50 €**

Nos Accompagnements

Marrons braisés à l'orange et épices de Noël (180gr).....**6,50 €**
Gratin dauphinois (200gr).....**6,00 €**
Pomme aux airelles (la pièce) (120gr).....**5,00 €**
Poêlée de légumes de saison (180gr).....**5,00 €**
(Navets boule d'or, carottes, crosnes, chou romanesco, pois gourmands, courgettes, oignons grelot)
Poêlée de champignons (130gr).....**7,50 €**
(Pleurotes, girolles, shiitake, champignons Paris)

NOS COCKTAILS SUCRES

Nos Fours Frais (24 pièces)

Cheesecake griotte, sablé vendéen / Financier noisette, crème praliné / Tartelette pomme façon tatin / Moelleux chocolat, ganache chocolat, confit mandarine / Coque chocolat blanc crémeux litchi et framboise fraîche.....**40,00 €**

NOS MACARONS

Assortiment de macarons sucrés - Coffret de 12 ou 16 pièces.....**15,50 € ou 20,50 €**
Parfums : Chocolat lait cacahuète / Citron jaune / Framboise / Chocolat noir Grand Cru / Caramel / Mojito / Cassis / Yuzu Coco / Vanille