

Carte et tarifs au 1^{er} Janvier 2019.

A commander au plus tard le mardi précédent le jour demandé. Nous ne pouvons pas être livrés en produits frais dans un délais plus court. Merci
Plats réalisés pour 4 personnes minimum à l'identique.

Les Entrées :

- * Fricassée de Gambas, coulis de corail et Pleurotes 10 €
- * Terrine de Foie gras Maison et gelée de Coings 8 €
- * Feuilleté de Ris de veau comme un vol au vent 10 €

Les Poissons :

- * Filet de Merlu et beurre blanc aux herbes 8 €
- * Filet de Daurade, sauce vierge aux tomates confites 10 €
- * Brandade de Morue 6,5 €
- * Filet de lieu, beurre blanc au safran 8 €

Les Viandes :

- * Magret de canard rôti, jus vigneron 7 €
- * Filet de bœuf Rossini, foie gras poêlé et sauce aux truffes 15 €
- * Pavé de veau, jus à la sarriette 8 €
- * Suprême de poulet et sauce au vin de noix 6,5 €
- * Parmentier de canard à la patate douce 7 €
- * Paëlla (encornets, moules, chorizo, gambas et poulet) 8 €
- * Couscous agneau/merguez 6,5 €
- * Blanquette de veau traditionnelle 6,5 €

Les Garnitures incluses dans le prix des plats (sauf couscous, paella, brandade et Parmentier qui ont déjà leur garniture dans la recette):

- * Fricassée de pommes de terre aux champignons
- * Petits légumes de saison
- * Ecrasé de pommes de terre à la tomate confite et ciboulette
- * Aligot
- * Riz pilaf
- * Purée de patate douce

POUR LE COTE IMPROVISE PENSEZ A NOS BARQUETTES !!!

Disponibles tous les jours en magasin. Appelez nous pour connaître les choix possibles.

LES FEUILLETES APERO

1 € pièce et 1,5 € pour les verrines. Sur commande uniquement.
10 pièces minimum de chaque sorte.

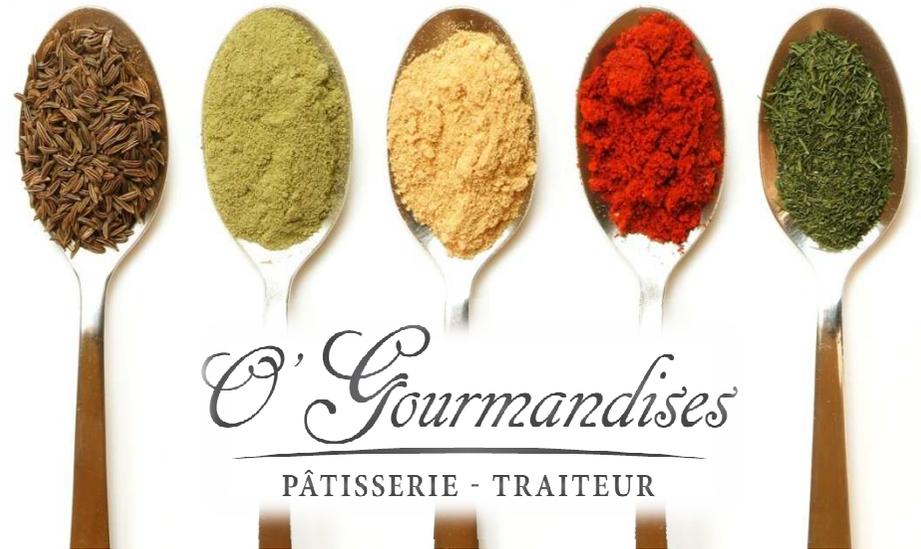
- * Cookie tomates et chorizo
- * Toast pain d'épice et foie gras maison
- * Toast piperade comme au Pays Basque
- * Feuilleté de Saumon à l'aneth
- * Cake chèvre et pruneaux
- * Gougère aux noix et roquefort
- * Feuilleté tomate confite et tapenade
- * Mini club sandwich au poulet
- * Mini club sandwich au saumon fumé
- * Tartelette aux champignons et jambon cru
- * Tartelette au chèvre frais et aneth
- * Sablé au romarin et parmesan
- * Verrine de carotte au cumin
- * Verrine de fromage frais et saumon fumé
- * Verrine de patate douce, lait de coco et crevette au paprika fumé

- * Panier de légumes crus, aïoli et crème ciboulette maison pour 5/6 personnes 12 €
- * Plaque de quiche Lorraine **ou** quiche aux légumes confits (env. 40 parts) 30 € la plaque
- * Plaque de pizza à notre façon jambon olives (env. 40 parts) 30 € la plaque

LES MIGNARDISES

1 € pièce, 1,5 € la verrine. Sur commande uniquement.
10 pièces minimum de chaque sorte.

- * Macarons (vanille, pistache, spéculos, framboise, rose, café, citron...)
- * Tartelette au citron meringuée
- * Tartelette aux framboises
- * Tartelette aux fraises (en saison de Avril à Septembre)
- * Mini chou praliné façon Paris Brest
- * Mini chou au café **ou** vanille **ou** chocolat
- * Moelleux chocolat noisette
- * Financier aux agrumes
- * Financier à la framboise
- * Moelleux crème de marrons et écorces d'orange confite
- * Verrine panacotta vanille coulis exotique
- * Verrine façon fraisier (en saison de Avril à Septembre)
- * Verrine chocolat aux perles craquantes



**Renseignements et Commandes :
7 Boulevard Didier Rey
82300 Caussade**

**Du Mercredi au Samedi de 7H30 à 19H
Dimanche et Lundi de 8H à 13H**

05 63 91 57 08



ogourmandisestraiteur@gmail.com

**A commander au plus tard le mardi précédent le jour demandé. Nous ne
pouvons pas être livrés en produits frais dans un délai plus court.
Merci de votre compréhension.**