

Carte et tarifs au 1^{er} Janvier 2020.

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. Prix indiqué par personne.

Les Entrées :

- * Fricassée de Gambas, coulis de corail et Pleurotes 10 €
- * Terrine de Foie gras Maison et pâte de Coings 8 €
- * Tartare de Saumon aux pommes Granny et gingembre 10 €
- * Saumon froid façon Bellevue et mayo Maison (Minimum 8pers) 5,5 €

Les Poissons :

- * Filet de Merlu et beurre blanc aux herbes fraîches 8 €
- * Filet de Daurade, sauce vierge aux tomates confites 10 €
- * Brandade de Morue 7 €
- * Filet de lieu, beurre blanc au citron confit 8 €
- * Filet de Saumon, sauce au curry et lait de coco 9 €

Les Viandes :

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

Les Garnitures :

- * Gratin Dauphinois
- * Petits légumes de saison
- * Ecrasé de pommes de terre à la tomate confite et ciboulette
- * Aligot
- * Riz pilaf
- * Purée de patate douce
- * Purée de potimarron (en saison d'octobre à février)

PENSEZ A NOS BARQUETTES !!!

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

L'APERU

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

- * Cookie tomates et chorizo
- * Toast pain d'épice et foie gras maison
- * Toast piperade comme au Pays Basque
- * Feuilleté jambon cru et pesto maison
- * Cake chèvre et pruneaux
- * Gougère aux noix et roquefort
- * Feuilleté tomate confite et tapenade
- * Mini club sandwich au poulet
- * Rolls de poulet aux légumes et épices Cajun
- * 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 papate douce, lait de coco et gambas au paprika fumé

- * Panier de légumes crus, aioli ou crème ciboulette maison (5/6 pers) 12 €
- * Plaque de quiche Lorraine (env. 50 bouchées apéro) 30 €
- * Plaque de quiche aux légumes confits (env. 50 bouchées apéro) 30 €
- * Plaque de pizza à notre façon (env. 50 bouchées apéro) 30 €

LES MINI DOUCEURS

1 € pièce, 1,5 € la verrine. Sur commande uniquement.
10 pièces minimum par 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 (en hiver)
- * Verrine panacotta vanille coulis fruits rouges **ou** exotique
- * Verrine façon fraisier (en saison de Avril à Septembre)
- * Verrine chocolat aux perles craquantes
- * Mini cannelé

POUR VOUS AIDER, VOICI QUELQUES QUANTITES « STANDARDS » :

Pour un **apéro suivi d'un repas**, comptez 5/6 pièces salées par personne

Pour un **apéro qui fait aussi l'entrée**, comptez 8/10 pièces salées par personne

S'il s'agit d'un **cocktail dinatoire** comptez 12/15 pièces salées et 3/5 sucrées par personne



O' Gourmandises
PÂTISSERIE - TRAITEUR

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

**Du Mercredi au Samedi et Lundi de 7H30 à 19H
Dimanche de 8H à 13H
Fermé le Mardi (commandes possibles par mail avant 11H)**

05 63 91 57 08



Par mail : ogourmandisestraiteur@gmail.com

Site : o-gourmandises.com