

## Carte et tarifs au 1<sup>er</sup> juillet 2021.

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 8 personnes minimum à l'identique.**

Prix indiqués 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 :

- \* Brandade de Morue au pesto 8 €
- \* 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 8 €
- \* Filet de bœuf Rossini, foie gras poêlé et sauce aux truffes 15 €
- \* Pavé de veau, jus à la sarriette 9 €
- \* Suprême de poulet et sauce au vin de noix 8 €
- \* Paëlla (encornets, moules, chorizo, gambas et poulet) 8 €
- \* Couscous agneau/merguez ou merguez/poulet 8 €
- \* Blanquette de veau traditionnelle 8 €
- \* Sauté de veau aux olives 8 €
- \* Porc au caramel 8 €

### Les Garnitures : (garniture seule : 3.5 €/personne)

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

**VOUS ETES MOINS DE 8 ?? PENSEZ A NOS BARQUETTES !!!**

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

## L'APERÔ

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
- \* Tartelette piperade comme au Pays Basque
- \* Feuilleté jambon cru et pesto maison
- \* 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 crevette 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.

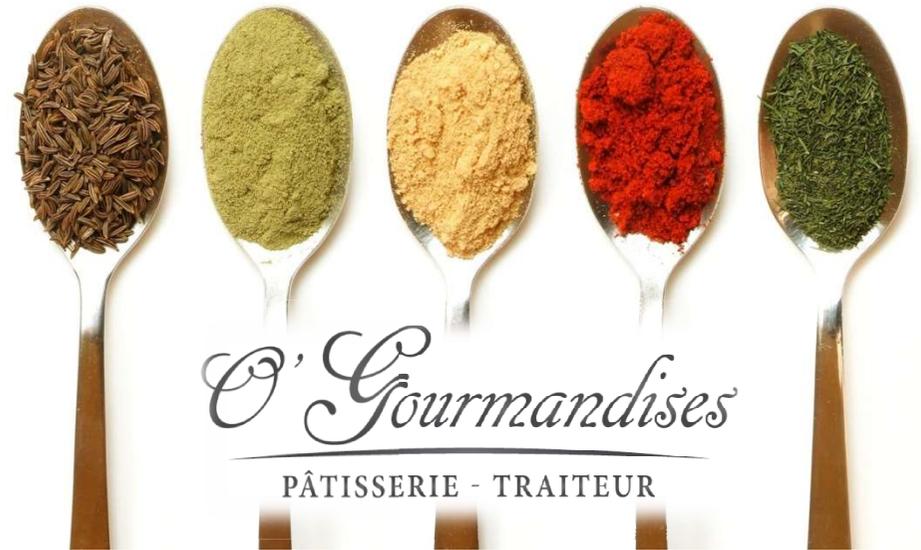
- \* Macarons (vanille, pistache, spéculos, framboise, rose, café, citron...)
- \* Tartelette au citron meringuée
- \* Tartelette aux framboises
- \* Tartelette aux fraises (en saison de Avril à Septembre)
- \* Mini chou praliné façon Paris Brest
- \* Mini chou au café **ou** vanille **ou** chocolat
- \* Moelleux chocolat noisette
- \* Financier aux agrumes
- \* Financier à la framboise
- \* 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



**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](mailto:ogourmandisestraiteur@gmail.com)

Site : [o-gourmandises.com](http://o-gourmandises.com)