

Bon de réservation

Date : / / 2011 Nombre : Prix :

NOM :

ADRESSE :

.....

Tél.....

Descriptif commande :

Couper suivant les pointillés

Participation aux frais de livraison : chaud en container : 40 €

Les tarifs de notre carte pourront être modifiés selon les cours des marchandises et les commandes seront honorées suivant disponibilité des stocks.

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

Imprimé par nos soins. Ne pas jeter sur la voie publique



Charcutier - Traiteur

29, rue Jean –Jaurès 63360 GERZAT

Tél/Fax : 04 73 25 04 11 – www.patrick-dumont.com

Mail : traiteur-dumontpatrick@orange.fr

Quelques idées pour accompagner vos apéritifs

Pain surprise 120 toasts (charcuterie, poisson ou fromage)	38.00 €
Pain surprise 80 toasts (charcuterie, poisson ou fromage)	30.00 €
Mini quiche, mini pizza, tartelette oignons, quichette au bleu	0.50 €/pièce
Mini feuilleté pur beurre (Assortiment)	0.35 €/pièce
Mini tartelette salée (assortiment)	0.45 €/pièce
Mini brochette de crevettes décortiquées	0.55 €/pièce
Mini croque Monsieur (Assortiment)	0.60 €/pièce
Toast saumon fumé, magret, œuf de caille, jambon/asperge, melon, fromage de chèvre, foie gras, rilette de saumon	0.92 €/pièce
Toast st-Jacques et sa fondue de poireaux	1.85 €/pièce
Bouchée dégustation (assortiment)	0.90 €/pièce
Banderille (salée)	0.65 €/pièce
Croustillant de crevettes	0.40 €/pièce
Verrine (salée et sucrée)	1.90 €/pièce
Mini coquille de St-Jacques (à la fondue de poireaux)	1.60 €/pièce
Mini-Brochettes assorties (viande des grisons, crevette, saumon fumé, pastrami)	1.60 €/pièce
Petits fours assortis	0.70 €/pièce



Poissons froids

Dôme d'écrevisse et foie gras	28.00 €/kg
Médaille de langouste en terrine d'écrevisse	30.00 €/kg
Saumon en Bellevue à la Parisienne	4.50 €/part
Demi-langouste en Bellevue	12.50 €/part
Cassolette de duo de St-Jacques et écrevisse à l'aneth	4.20 €/part
Tartare de St-Jacques sur sa crème verte	3.40 €/part
Saumon fumé	55.50 €/ kg
Terrine aux noix de St-Jacques	24.00 €/ kg
Terrine de saumon à l'oseille	26.65 €/ kg
Bûche de truite aux pépites de jambon Serrano	28.00 €/kg
Opéra de saumon	3.00 €/part

Poissons chauds

Cassolette d'écrevisses sauce Nantua	5.00 €
Tulipe de saumon aux st-Jacques et julienne de légumes	4.20 €
Coquille de noix de St-Jacques à la Normande	5.00 €
Pavé de brochet sauce beurre blanc	4.70 €
Coquille de fruits de mer	3.30 €
Dos de Flétan et sa crème vanillée	5.90 €
Demi-langouste à l'Américaine	12.50 €
Pavé de sandre à la fondue de petits légumes	7.70 €
Lotte à l'Américaine et sa timbale de riz	7.90 €
Lotte à la fondue de petits légumes	7.80 €
Cassolette de cabillaud, St-Jacques et écrevisses sauce porto	5.40 €
Couronne de sole garnie aux St-Jacques marinées	5.80 €
Pavé de saumon aux épices douces sur fondue de fenouils	5.50 €
Dos de loup de mer sauce Hollandaise	5.60 €
Trio de St-Jacques rôties sur purée de potiron au cumin	5.00 €

Pour accompagner vos repas nous vous proposons :

Vins blancs :

	<i>La bouteille</i>
Bordeaux « Les Arguillets »	4.90 €
Muscadet « Sèvre et Maine »	4.40 €
Alsace « Sylvaner »	5.70 €

Vins rosés :

Côtes d'Auvergne « Châteaugay »	3.96 €
Côtes de Provence « Les Eygletiers »	4.70 €

Vins rouges :

Bordeaux « Terres douces »	4.90 €
Côtes d'Auvergne « Châteaugay »	4.20 €

Champagnes :

Pelletier	21.00 €
Victor Lejeune	21.00 €

A consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour vos cadeaux pensez à nos corbeilles garnies :

Remplies selon vos choix avec des huiles et vinaigres de Blot, bocaux de Panettes ou terrines maison, vins, champagnes ...

Tarifs suivant garniture, n'hésitez pas à demander un devis.

Aucune livraison ne sera effectuée pour les fêtes de fin d'année
Pour mieux vous servir merci de passer commande

Plats cuisinés

Les volailles « Saveurs et tradition »

Filet de canette farci au foie gras et poires williams	6.60 €
Filet de canette farci aux morilles	6.20 €
Chapon à la crème de morilles	6.60 €
Pintadeau sauce forestière	4.50 €
Tournedos de filet de canard sauce morilles	5.40 €
Fondant de pintade farci foie gras/châtaignes	4.20 €
Cuisse de pintade farcie aux morilles et jus de truffes	6.20 €
Suprême de poularde et son jus truffé	5.80 €
Cuisse de canard confite	5.20 €

Les viandes

Jambon à l'os en croûte sauce madère (8 personnes minimum)	5.50 €
Mignon de veau sauce truffes ou morilles	11.20 €
Filet de bœuf en croûte aux senteurs des bois	11.70 €
Escalope de ris de veau aux morilles	12.20 €
Mignon de porc en crouste	5.50 €
Déclinaison de veau et son jus corsé	7.50 €

Le gibier « Traditions et coutumes »

Pavé de cerf sauce diane	5.80 €
Sauté de kangourou	5.90 €
Cuisse de lièvre sauce sauvage	6.80 €
Civet de cerf (250 g)	5.95 €
Civet de sanglier (250 g)	5.80 €
Cuissot de cerf grand veneur et ses garnitures*	7.20 €
Cuissot de sanglier grand veneur et ses garnitures*	7.00 €
Mignon de biche dans son jus caramélisé et sa timbale de ragoût	10.50 €
Demi-perdreau sur choux braisés	5.80 €

*Gratin dauphinois et purée de marron

Gibier cru sur commande, ainsi que faisans, perdreaux et colverts

VIANDES D'ORIGINE FRANÇAISE :- Bœuf Charolais - Veau d'Auvergne
- Agneau d'Allier - Porc du Cantal

FROMAGE : 3 Fromages d'Auvergne : 2.00 €

Légumes

Tatin Arlésienne à la tomate confite	1.80 €
Fagot d'haricots verts lardés	1.30 €
Purée de potiron (200 g)	1.90 €
Flan de légumes	1.60 €
Purée de vitelotte (150 g)	2.80 €
Poêlée ardéchoise (200 g)	1.95 €
Gratin dauphinois	1.80 €
Gratin forestier	1.95 €
Pommes dauphines (5)	1.10 €
Pomme maxime	0.45 €
Poêlée Sylvestre (200 g)	3.90 €
Poêlée gourmande forestières aux bolets et châtaignes(200g)	2.40 €
Poêlée gourmande aux crosnes	2.40 €
Millefeuille de légumes aux senteurs provençales	2.80 €
Tomate provençale	0.90 €
Ecrasé de pommes de terre	1.45 €
Blini de pomme de terre	0.80 €
Grand choix de risotto à partir de 1.50 € (selon la garniture)	
Purée de topinambour et panais (200 g)	2.60 €
Flan de champignons	1.60 €



Desserts

Sous forme de bûche

ANDESITE : biscuit mousse chocolat noir, praliné croquant, crémeux au praliné
VICTORIA : bavaroise à la vanille, ananas poêlés, biscuit au thé vert
SALAMBO : mousse chocolat noir, coulis mangue et mandarine, biscuit praliné
LA CHAUMIERE : macaron à la vanille, crème aux marrons confits, parfait chocolat
VELOURS : crème au mascarpone, bavaroise au cassis, dacquoise aux amandes
NAPOLÉONNIENNE : mandarines semi-confites, biscuit aux zestes d'agrumes, crème Diplomate à la mandarine

Sous forme entremet

ROYAL : mousse chocolat, nougatine tendre, poires caramélisées, sablé breton
MACARON FRAMBOISE ou MACARON GRIOTTES
TANZANIA : biscuit chocolat, ganache et mousse chocolat
PROVENCE : crème au nougat et vanille, compotée d'abricots et biscuit pistache

Desserts individuels :

Absolu chocolat
Impérial mandarine chocolat
Tiramisu aux amaranas
3 mignardises assorties

Desserts glacés sur commande :

MALGACHE: glace à la vanille, marrons glacés, glace au chocolat noir
DIABLIOTINE : sorbet framboise, sorbet myrtille, coulis de groseille et meringue

Quelques idées de menus pour vos repas de fêtes

16.80 €

Charcuterie des Fêtes

Tulipe de saumon aux St-Jacques et julienne de légumes

Suprême de pintade farci foie gras/châtaignes

Gratin dauphinois

Dessert au choix

21.65 €

Bloc de foie gras et son chutnay de figues

Cassolette de cabillaud, St-Jacques et crevettes

Pavé de cerf sauce Diane

Gratin forestier

Dessert aux choix

22.80 €

Dos de loup de mer

Cassolette de ris de veau

Filet de canette farci aux morilles

Tatin arlésienne et purée de potiron

Dessert au choix

26.70 €

Marbré de foie gras aux figues

Sandré à la fondue de légumes

Suprême de Poularde et son jus truffé

Gratin dauphinois – Fagot d'Haricots verts

Dessert au choix

34.30€

Bloc de foie gras de canard et sa compotée d'oignons

Demi-langouste en bellevue ou à l'américaine

Mignon de biche dans son jus caramélisé et sa timbale de ragout

Purée topinambour et panés/Fagot d'asperges

Dessert au choix

Menu enfant

9.50 €

Charcuterie ou terrine de la mer

Fondant de volaille aux champignons

Pommes dauphine

Feuillantine chocolat



Charcuterie fine

Porcelet farci 54.00 € le kg

Terrine aux senteurs du Sud- Ouest 30.00 € le kg

Galantines de volailles (pintade, dinde, canard, chapon,)

Boudin blanc : Nature 11.00 € le kg

Aux girolles grises 17.00 € le kg

Aux morilles 22.00 € le kg

Truffé 24.50 € le kg

Escargots de Bourgogne pur beurre 6.00 € la douzaine

Bloc de foie gras de canard 69.00 € le kg

Bloc de foie gras d'oie 92.00 € le kg

Marbré de foie gras de canard aux figues 99.60 € le kg

Nougat de foie gras de canard 5.80 € la pièce

Opéra de foie gras 4.50 € la pièce

Pour accompagner votre foie gras nous vous proposons :

Chutney de figues, de coings-mangues, compotée d'oignons 0.30 €

Pâtisseries charcutières

Ajouter +0.60 €/part pour fabrique en plaque.

Feuilleté aux escargots de Bourgogne 2.30 €

Feuilleté au jambon 2.10 €

Feuilleté jambon/ champignons 2.20 €

Feuilleté aux fruits de mer 2.60 €

Feuilleté au saumon sauce oseille 3.00 €

Feuilleté aux ris de veau 4.30 €

Feuilleté foie gras/ figues 4.30 €

Feuilleté foie gras/ pommes 4.10 €

Croustade aux cuisses de grenouilles et petits légumes anisés 3.60 €

Bouchée aux ris de veau 4.20 €

Feuilleté de noix de St-Jacques persillées 3.30 €

Pâté en croûte au jambon pistaché 14.50 € kg

Bouchée aux fruits de mer 3.20 €

