



FOURNET & SERMET M.
AU
GOURMET
Délicat

TRAITEURS

Carte des Fêtes 2023/2024



Ambiance Salée

Cuillère traiteur..... 1.90€/pc

La périgourdine (Bille de foie gras, chutney de mangue),
Baron de thon sauce yuzu ponzu, Tartare de St-Jacques
et crevettes (aux algues)

Verrine traiteur..... 2.00€/pc

La savoyarde (crémeux reblochon, confit de figue),
La veggy (mirepoix de légumes croquants), Crème
de betterave senteur truffe, Tartare de saumon
fumé maison wakamé

Pain surprise maison

Mousse de foie gras, mousse de saumon,
mousse fromagère à la toscane, mousse de légumes.

20 pièces 28.00€

50 pièces 59.00€

Les Plateaux (20 pièces)

À RÉCHAUFFER (FOUR CHAUD À 120°)

Le Délicat..... 35.00€

Cromesquis de caille, muffin saumon, choux escargot,
chou croustillant mozzarella truffe d'été.

Le Gourmet..... 35.00€

Muffin savoyard diot fumé, macaron foie gras chocolat
saumon, bouchée de légumes, opéra de saumon.

Le Tout Veggy..... 30.00€

Bouchée chou-fleur curry, betterave pomme,
muffin sous-bois, mini quiche au légumes.

PLATEAUX FROIDS

La planche apéro festive (+/-3 pers)..... 25.00 €

Saucisson sec à la truffe d'été, chiffonnade de jambon
ibérique cebo de campo, comté, duo royal ail des ours
(à base de « brie de Meaux AOP »)

Plateau sucré gourmand 30.00€

Mignardises sucrées : apple pie, macaron framboise,
moelleux chocolat, macaron café.



*Les
Incomparables*

Escargot maison.....9.50€/la douzaine

Foie gras de canard maison (origine France)

500gr68.00€

1 kilos136.00€

Gratin de fruits de mer.....38.90€/kg

Crevettes, St-Jacques, moules, encornet

En vrac dans un plat alu./portion +/- 250g par personne

Gratin de fruits de mer individuel.....6.50€/pc

Pour entrée chaude portion de +/- 90gr

Gratin de cardons « grand-mère »...17.90 €/kg

Mélange de légumes des fêtes.....25.00€/kg

Carottes, panais, fves, courges, oignons rouges

Bouchée à la reine 7.90€/pc

Saumon fumé tranché maison.....79.00€/kg

Entre 1,3kg et 1,5kg la bande

Les Volailles Fermières Traditionnelles

Crue

Dinde PAC fermière (+/- 3 kg)
soit 6/8 pers.....23,90 €/kg

Chapon PAC fermière (+/- 3 kg)
soit 6/8 pers.....23,90 €/kg

Cuite

Nos volailles cuites sont servies dans leur jus de cuisson
et découpées sur simple demande lors de la prise de commande.

Dinde fermière cuite
soit 6/8 pers.....29,90 €/kg

Chapon fermier cuit
soit 6/8 pers.....29,90 €/kg

Farces pour volailles (+/- 600gr par volaille)

Nature 17 €

Morilles 19 €

Truffes 25 €

Selon arrivage matière première.





MENU 1 • 33€

RUDOLPH LE RENNE

Entrée

Gratin de fruits de mer

Moules, crevettes, noix de St-jacques, encornets

ou

Bouchée à la reine

Plat

Rôti de chapon sans os sauce madère

Pomme dauphine maison (3pc)

Mille-feuille de légumes

Dessert maison

Buchette chocolat

Biscuit cacao croustillant praliné, mousse chocolat 61%

ou

Buchette fruit rouge

Biscuit génoise, croustillant chocolat blanc,
confit fruits rouges, mousse vanille de Madagascar

MENU 2 • 39€

SANTA

Entrée

Foie gras maison et ses confits

OU

La salade tout saumon
aux agrumes

Plat

Rôti de chapon sans os sauce madère
Pomme dauphine maison (3pc)
Mille-feuille de légumes

Dessert maison

Buchette chocolat

Biscuit cacao croustillant praliné, mousse chocolat 61%

OU

Buchette fruit rouge

Biscuit génoise, croustillant chocolat blanc,
confit fruits rouges, mousse vanille de Madagascar



MENU 3 • 45€

LE FESTIF

Entrée

Tatin fine d'endives, rosace de filet de pigeonneau

ou

Duo de terrine poisson

Crabe et homard, langouste au champagne

Plat

Magret de canard à l'orange et miel

ou

Cassolette Gratin de fruits de mer

Garnitures à choisir

Féculents : gratin dauphinois ou écrasé de pomme de terre
vitelotte ou timbale de riz petits légumes

Légumes : poêlée légumes festives ou mille-feuille légumes
ou flan sous-bois

Fromages

L'assiette du berger

Comté AOP vieille réserve, chèvre frais aux herbes

Dessert à choisir

Le Maëly, Boule de Noël **ou** Nougat glacé

Détail des desserts à la 11^{ème} page

MENU 4 • 50€

PLAISIR

Entrée

Gratin de langouste

ou

Cassolette de poularde au vin jaune et morilles

Plat

Tournedos de cerf

Sauce fruits rouges

ou

Pavé d'omble chevalier (chair rose)

Sauce champagne

Garnitures à choisir

Identiques aux menus « LE FESTIF »

Fromages

L'assiette du berger

Comté AOP vieille réserve, chèvre frais aux herbes

Dessert à choisir

Le Maëly, Boule de Noël ou Nougat glacé

Détail des desserts à la 11^{ème} page

MENU 5 • 59€

LE MERVEILLEUX

Mises en bouche (3 pièces par personne)
Macaron, muffin

Entrée

Mini-queue de langouste en bellevue (2pc +/- 150gr)

ou

Gratinée de ravioles à la truffe

Plat

Carré d'agneau à la française

Sauce au thym/romarin

ou

Filet de pigeonneau

Sauce aux girolles

ou

Pavé de maigre (+/-150gr)

Sauce au safran

Garnitures à choisir

Identiques aux menus « LE FESTIF »

Fromages

Trio de nos terroirs

Comté AOP vieille réserve, chèvre frais aux herbes,
duo royal à l'ail des ours

Dessert à choisir

Le Maëly, Boule de Noël ou Nougat glacé

Détail des desserts à la 11^{ème} page

Détail des Desserts

Le Maëly

Biscuit amande noisette, croustillant feuilletine sésame noir, crémeux chocolat noir 61%, confit poire, vanille de tahiti, mousse chocolat au lait

Boule de Noël

Biscuit genoise, croustillant chocolat blanc, confit exotique, mousse vanille de madagascar

Nougat glacé

Avec son coulis de fruit maison



COMMANDE PAR TÉLÉPHONE OU AU LABORATOIRE

Yannick +33 (0)6 65 29 71 81 • Guillaume +33 (0)6 70 28 82 20

Minimum 48h avant • accompte demandé

À retirer au 1230 Rue Général De Gaulle 74700 Sallanches



www.augourmetdelicat.com

