

Pour vos cocktails

Petits fours salés le kilo	45,00
Plateau de 42 canapés	45,00

Pain surprise pièce

- Charcuterie	33,00
- Poisson	37,00
- Varié	34,00

Brioche pièce

- Crabe	47,00
- Mousse de foie gras	48,00
- Saumon fumé	49,00

Bébé brioche pièce

- Mousse de foie gras	1,40
- Tarama	1,40



OUVERTURE

Les Samedi 24 et 31 décembre 8h30 - 19h

Dimanche 25 décembre 9h - 12h30

Date limite pour les commandes

Noel : 22 Décembre

Reveillon : 29 Decembre

Au Gourmet d'Antony, 12 rue Auguste Mounié, 92160 Antony

01 46 74 02 02

Au Gourmet D'Antony



Joyeux Noël
&
Bonne Année 2023

Entrées froides

Caille farcie au foie gras	7,80
Pamplemousse cocktail	3,90
Ananas Antillais	6,50
Bavarois de homard à l'estragon	5,80
Tartare de saumon	5,80
Nougat de chèvre au saumon fumé	4,20
Trilogie de saumon	6,50
Délice de la mer (Sôle - St Jacques)	7,20
Présentation saumon fumé par personnes	8,00

Entrées chaudes

Saucisson de Lyon brioché	4,20
Feuilleté Saint-Jacques	5,70
Pâté en croûte de canard le kilo	21,00
Bouchée au ris de veau	5,20

Poissons froids

Saumon fumé maison le kilo	79,00
Darne de saumon et sa garniture	5,80
Demie langouste à la parisienne	28,50
Demi homard à la parisienne	23,00
Oeuf Norvégien	6,50
Saumon frais reconstitué (minimum 8 pers)	7,90
Colin à la Russe (minimum 8 pers)	7,95
Terrine de homard, lotte ou Saint-Jacques	5,80

Nos spécialités

Suprême de faisan, canard	59,00
Présentation de charcuteries, spécial fêtes par personne	5,80
Foie gras d'oie maison du Périgord le kilo	220,00
Foie gras de canard le kilo	155,00
Mini verrine	2,50

Nos poissons

Cassolette de homard, sauce homardine, pince de homard décortiqué sur coussin, risotto d'orzo aux petits légumes	18,90
Filet de turbot cuit, sauce bouillabaisse, riz Safrané	15,90
Filet de Saint Pierre cuit en vapeur douce, sauce Nouilly Prat, risotto aux champignons de paris et persil plat	13,50
Cassolette de Saint-Jacques braisées, sauce agrumes et poivre de timut, risotto au mascarpone	12,80
Lotte rôti au lard paysan, jus de lotte crémé, timbale de riz basmati aux petits légumes (brunoise de carotte et petit pois)	14,50

Nos viandes

Filet de boeuf en brioche, sauce périgueux, ballotins de haricots verts et tomates provençales	15,00
Jambon en croûte, sauce madère ou porto, épinards à la crème	10,50
Noix de ris de veau croustillante, sauce morilles, risotto asperges vertes	15,50
Chapon rôti, sauce au cèpes, gratin dauphinois	12,80
Dinde farcie à l'ancienne et ses marrons braisés, jus de volailles rôti	12,00
Filet de canard, saucapineau des Charentes, polenta mendiant (pistache, abricot sec, figue sec, noisette, amande effilé)	12,00
Dos de biche roti, sauce aux fruit rouge, clafoutis butternut et marron	13,50
Gigue de chevreuil, sauce grand veneur, pomme fruit rôti, airelles, marrons braisés et mini bouchée garnie de gelée de groseille, décor grappe de groseille	13,00
Grenadin de veau, sauce périgueux, mille feuilles Sarlat (pomme de terre, cèpes en duxelles)	13,50