

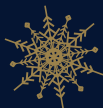
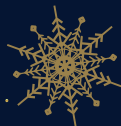
OLIVIER HORVILLE

CHARCUTIER - TRAITEUR

*Carte des Fêtes 2024*



## ENTRÉES FROIDES



Caille farcie au foie gras	8.30 €
Pamplemousse cocktail	4.20 €
Bavarois de homard à l'estragon	6.00 €
Tartare de saumon	6.00 €
Nougat de chèvre au saumon fumé	5.20 €
Trilogie de saumon	6.80 €
Le Sud Ouest	7.20 €
Présentation de saumon fumé ( <i>pers</i> )	9.00 €
Œuf Norvégien	7.00 €

## ENTRÉES CHAUDES

Saucisson de Lyon brioché	4.50 €
Feuilleté Saint-Jacques	5.70 €
Bouchée de ris de veau	6.20 €

## POISSONS FROIDS

Saumon fumé maison ( <i>le kilo</i> )	82.00 €
Darne de saumon et sa garniture	6.00 €
Demi-langouste à la Parisienne	28.50 €
Demi-homard à la Parisienne	selon le cours
Saumon frais reconstitué ( <i>minimum 8 personnes</i> )	9.50 €
Colin à la Russe ( <i>minimum 8 personnes</i> )	8.95 €
Terrine de homard, lotte ou Saint-Jacques	5.80 €

## NOS SPÉCIALITÉS

*au kg*

Suprême de faisan	62.00 €
Foie gras d'oie maison	220.00 €
Foie gras d'oie truffé	245.00 €
Foie gras de canard maison	155.00 €
Foie gras canard truffé	195.00 €
Pâté en croûte canard, figues, foie gras	58.00 €
Pâté en croûte ris de veau, morilles	62.00 €
Pâté en croûte volaille, foie gras	56.00 €



## VIANDES

Filet de bœuf en brioche, sauce Périgueux, ballotins de haricots verts et tomates provençales	18.00 €
Noix de ris de veau croustillante, sauce girolles, risotto forestier	16.50 €
Chapon rôti, sauce aux morilles, gratin dauphinois	14.00 €
Dirindé farcie à l'ancienne et ses marrons braisés, jus de volaille rôti lié	13.20 €
Filet de canard, sauce aux figues, mille-feuille de pommes de terre et céleri	12.50 €
Pintade chaponnée, rôtie, contisée (farce truffée 3%), entière de chez Arnaud Tauzin ( <i>environ 8 personnes</i> )	96.00 €
Dos de biche rôti saveur Corse, sauce à la myrte, clafoutis de butternut et marrons braisés	14.50 €
Gigue de chevreuil, sauce grand veneur, pommes fruits rôties, airelles, marrons braisés et mini bouchées garnies de gelée de groseilles	13.50 €
Grenadin de veau, sauce forestière, gratin dauphinois	14.50 €
Jambon en croûte (sauce Madère ou Porto), épinards	11.50 €

## POISSONS

Cassolette de homard, sauce homard, risotto d'orzo aux petits légumes (brunoise de carottes, duxelles de champignons)	19.90 €
Coussin de Saint-Jacques, sauce champagne, risotto au cresson	13.20 €
Filet de Saint-Pierre cuit en vapeur douce, sauce citron vert, risotto aux petits légumes	14.50 €
Cassolette de Saint-Jacques Périgourdine, crème de marrons, écrasé de pommes de terre à la truffe	13.80 €
Lotte Rôtie, sauce Noilly-Prat, perle de pâtes aux petits légumes (brunoise de carottes et petits pois)	15.50 €



## POUR VOS COCKTAILS

Petits fours salés ( <i>le kilo</i> )	la pièce	47.00 €
Plateau de 42 canapés		48.00 €
Mini verrines : 3 variétés ( <i>la pièce</i> )		2.50 €

## FAINS SURPRISE

Charcuterie	la pièce	35.00 €
Poisson		39.00 €
Varié		36.00 €

## BRIOCHE

Crabe	la pièce	49.00 €
Mousse de foie gras		50.00 €
Saumon fumé		51.00 €

## BÉBÉ BRIOCHÉ

Mousse de foie gras ou tarama	la pièce	1.60 €
-------------------------------	----------	--------

## OUVERTURE

Les Lundis 23 et 30 Décembre de 8h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h15

Les Mardis 24 et 31 Décembre de 8h30 à 18h30

Le Mercredi 25 Décembre uniquement pour le retrait des commandes  
(commandes supérieures à 8 personnes,  
demander renseignements au magasin)

**Dates limites des commandes :**

**Noël : Dimanche 22 Décembre**

**Réveillon : Dimanche 29 Décembre**

**FERMETURE DU MAGASIN MERCREDI 1<sup>er</sup> et JEUDI 2 JANVIER 2025**

*Toute l'équipe du Gourmet vous souhaite  
de Joyeuses Fêtes de fin d'année*

12 Rue Auguste Mounié - 92160 ANTONY - 01.46.74.02.02  
commande.augourmetdantony@gmail.com