

### Pour vos cocktails

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

### Pain surprise pièce

- Charcuterie	31,00
- Poisson	35,00
- Varié	32,00

### Brioche pièces

- Crabe	42,00
- Mousse de foie gras	45,00
- Saumon fumé	45,00

### Bébé brioche pièce

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



### OUVERTURE

Les vendredis 24 et 31 décembre 8h30 - 19h

Samedi 25 décembre 9h - 12h30

Fermé le samedi 1<sup>er</sup> janvier

Dans la limite de nos possibilités et afin de faciliter vos déplacements, nous pourrons effectuer vos livraisons pour un montant minimum 100€, à titre exceptionnel gratuit, sur Antony et ses communes limitrophes.

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

01 46 74 02 02

# Au Gourmet D'Antony



Joyeux Noël  
&  
Bonne Année 2022

### Entrées froides

Caille farcie au foie gras	7,80
Pamplemousse cocktail	3,90
Ananas Antillais	6,50
Bavarois de homard à l'estragon	5,30
Tartare de saumon	5,50
Nougat de chèvre au saumon fumé	4,20
Trilogie de saumon	6,50
Délice de langoustines	7,50
Présentation saumon fumé par personnes	7,80

### Entrées chaudes

Saucisson de Lyon brioché	4,20
Feuilleté Saint-Jacques	5,20
Pâté en croûte de canard le kilo	21,00
Bouchée au ris de veau	4,95

### Poissons froids

Saumon fumé maison le kilo	73,00
Darne de saumon et sa garniture	5,80
Demie langouste à la parisienne	25,50
Demi homard à la parisienne	19,80
Oeuf Norvégien	6,00
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, pintade	55,00
Présentation de charcuteries, spécial fêtes par personne	5,80
Terrine gourmande le kilo	75,00
Foie gras d'oie maison du Périgord le kilo	220,00
Foie gras de canard le kilo	125,00
Mini verrine	2,50

### Nos volailles

Chapon rôti, sauce aux girolles, gratin dauphinois	12,00
Dinde farcie à l'ancienne, marrons braisés, jus de volailles rôti	11,00
Tournedos de canard, sauce Porto, clafoutis aux châtaignes	11,80
Suprême de faisan farci aux cèpes, sauce cèpes, gratin forestier	11,00

### Nos poissons

Cassolette de homard, sauce homardine, pince de homard décortiqué sur coussin, risotto d'orzo aux petits légumes (brunoise de carotte, duxelles de champignons, décor asperge verte (sauvage) et billes carottes	18,50
Filet de turbot cuit en vapeur douce, sauce citron vert, timbale de riz basmati	15,50
Filet de Saint Pierre poché au cidre, sauce Vallée d'Auge, blanquette de légumes verts (choux romanesco, pois gourmands, pois maraichers, asperges vertes	13,50
Cassolette de Saint-Jacques braisées, sauce au lait d'amande, risotto arborio rafrâichi au citron confit, tomate rôtie	12,50
Lotte à l'armoricaine, timbale de riz basmati et riz vénéré	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, crème d'asperges vertes, risotto forestier et asperges vertes	15,00
Chapon rôti, sauce aux morilles, gratin dauphinois	12,50
Dinde farcie à l'ancienne et ses marrons braisés, jus de volailles rôti lié	12,00
Filet de canard, sauce mandarine, gratin dauphinois	11,50
Dos de biche rôti aux saveurs d'automne, parfum de sauge, poire au vin et marrons braisés	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 girolles, mousse petits pois à l'huile de noisettes et girolles	13,50