



# Tarifs traiteur festif 2023

## ENTRÉES/AMUSES BOUCHES

**Mini quiche, mini pizza, mini feuilleté** **7,50€ les 10**

**Quiche** lardons végétaux, chèvre/épinard, fondue de poireaux

**Pizza** margherita, 3 fromages, burger, chèvre/miel

**Feuilleté** aux fromages, jambon végétal/fromage, marrons/pommes de terre

**Mini burger** **7,50€ les 6**

Chorizo végétal, poulet végétal, rösti, savoyard

**Verrines cocktail** **7,50€ les 3 identiques**

Potiron, éclats de châtaignes

Crème de lentilles au fromage frais

Fondant de chèvre, tomates et tapenade d'olives noires

Gaspacho aux petits pois, concombre et croutons à l'ail

Crème de vache qui rit, concombre et jambon végétal

Œuf mimosa, pesto d'épinards aux amandes

Endives au jambon végétal à la crème et ricotta



# Tarifs traiteur festif 2023

## **Feuilleté individuel**

**3,80€**

*Marrons/pommes de terre*

*Butternut, noisettes, crème de mascarpone*

*Girolles, béchamel à la truffe*

## **Quiche individuel**

**4€**

*Oignons, emmental, cheddar*

*Chèvre, oignons rouges façon tatin*

*Cèpes, bacon végétal, mozzarella*

*Épinards, bleu*

*Poireaux, ricotta, moutarde à l'ancienne*

## **Tourte individuelle**

**4€**

*Champignons (girolles, cèpes, Paris), sauce forestière*

*Pommes de terre, camembert, sauce au vin blanc*



# Tarifs traiteur festif 2023 Plats cuisinés

*Gratin dauphinois à la truffe*

**4,50€ la portion de 200g**

*Lasagnes pommes de terre, béchamel à la truffe*

**6,90€ la part de 250g**

*Fricassée de marrons et champignons  
(girolles, cèpes, Paris)*

**3,50€ la part de 150g**

*Ecrasé de pommes de terre/emmental*

**4€ la portion de 200g**

*Ecrasé de pommes de terre et potimarron*

**4€ la portion de 200g**

*Ecrasé de pommes de terre, topinambour à la truffe*

**6€ la portion de 200g**

*Cassolette de juliennes de légumes sauce  
crème citron*

**3€ la portion de 200g**





# Tarifs pâtisserie festif 2023

## BUCHE DE NOEL :

Roulée : **3,50€ la part**

Café, chocolat, praliné, vanille :

*Biscuit roulé, crème au beurre.*

Citron meringué :

*Biscuit roulé, crème citron, meringue italienne zestes de citron vert.*

Marron :

*Biscuit roulé, ganache a la crème de marron, brisures de marrons.*





# Tarifs pâtisserie festif 2023

**Pâtissière :** **4,00€ la part**

**Royal chocolat framboise :**

Biscuit dacquoise noisette, croustillant chocolat praliné framboise, mousse chocolat, insert ganache chocolat pâte à tartiner maison, framboises entières, glaçage chocolat.

**Exotique :**

Biscuit dacquoise coco, croustillant coco, crémeux citron passion , mousse coco, glaçage exotique.

**Vanille pécan :**

Biscuit brownie, croustillant praliné pécan maison, mousse vanille, crémeux praliné pécan, glaçage chocolat blanc.

**Marron poire :**

Biscuit pain d'épices, croustillant praliné, brisures de marron, mousse de crème de marron, insert poire, glaçage chocolat.



# Tarifs pâtisserie festif 2023

**Macarons spécial fêtes :** 1,20€ pièce

**La boîte de 8** 8€

Champagne, façon « Mon chéri », figue, miel/  
pain d'épices, litchis, clémentines, kaki, marrons

**Verrines spéciales fêtes :** 3,90€

Royal marron : Dacquoise noisettes, croustillant praliné, mousse de crème de marron, brisures de marron, chantilly.

Mandarine : Génoise, coulis de mandarine, crème diplomate vanille, mandarine, chantilly.

Forêt noire : Génoise chocolat au kirsch, ganache chocolat, cerises au sirop, chantilly mascarpone.

Poire pain d'épices : Biscuit pain d'épices, croustillant miel, coulis de poire, crème diplomate vanille, poire, chantilly.





# Tarifs pâtisserie festif 2023

**Date limite des commandes le 21  
Décembre 19H00.**

**Les commandes sont à retirer au  
laboratoire ou sur l'un de nos marchés.**

**Pour tout autre demande, n'hésitez  
pas a nous contacter.**

**Contact :**

**06.61.50.01.26**

**[contact@duo-gourmand.com](mailto:contact@duo-gourmand.com)**

**[www.duo-gourmand.com](http://www.duo-gourmand.com)**

