



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.

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

www.duo-gourmand.com

