

L'ATELIER GOURMAND DE ST CYR

AV CONSEILLER COUDERT

19130 OBJAT

06 86 30 69 58 /05 55 74 04 29

[chef@ateliergourmand-stcyr.com](mailto:chef@ateliergourmand-stcyr.com)

TRAITEUR / PLATS A EMPORTER

### LES AMUSE BOUCHES

✓ Assortiment de lunchs froids (6 pièces par personne) : **6.00€ par personne**

- Emulsion citron vert, aneth sur blinis avec saumon ou crevettes
- Mini navette garnie
- Finger croustillant aux quatre épices et sa mousse de poivron et chèvre,
- Focaccia farcie à la provençale

✓ Assortiment de verrines froides (3 pièces par personne) : **4.50€ par personne**

- Velouté de petits pois et son tourteau crémeux au citron confit
- Crémeux de carottes fanes à la verveine, chiffonnade de magret fumé maison
- Pana cotta aux copeaux de foie gras



L'Atelier  
Gourmand  
de St-Cyr

Invitez un chef dans votre cuisine !

## LES ENTREES

- ✓ Velouté de potimarron, châtaigne et salpicon de foie gras poêlé et sa crème de châtaigne : **7.50€**
- ✓ Fraîcheur aux deux saumons, jeunes pousses, huile d'olive et piment d'Espelette : **7.50€**
- ✓ Buns feuilleté façon bouchée, ris de veau flambé à la poire et son jus de veau crémé : **10.00€**
- ✓ Buns feuilleté façon bouchée, Saint-Jacques, gambas, moules, cabillaud et poireaux : **10€**
- ✓ Brochette de Saint-Jacques au saté, bouillon asiatique : **12.00€**
- ✓ Cappuccino de lentilles au lard fumé, queues de langoustines sautées à l'ail : **12.00€**
- ✓ Terrine de foie gras en poche sous vide (500g ou 250g environ) : **12€ les 100g**

### Nos foies gras maison : 12€ les 100g

- ✓ Mi cuit nature
- ✓ Mi cuit au Monbazillac marbré au pain d'épices
- ✓ Mi cuit au magret fumé maison
- ✓ Mi cuit aux abricots
- ✓ Mi cuit au vin jaune et citron vert
- ✓ Mi cuit à la confiture de mirabelles maison

## LES VIANDES

- ✓ Finger de veau confit basse température sauce aux cèpes : **8€**
- ✓ Rouelle de veau, farce fine forestière et salpicon de foie gras et sa sauce porto: **8€**
- ✓ Pavé de bœuf comme un carpaccio et sa sauce aux cèpes : **8.50€**
- ✓ Finger de magret de canard rôti au romarin façon Rossini, jus corsé : **8.50€**
- ✓ Suprême de volaille cuit basse température au thym citron, sauce au vin jaune et morilles : **8€**
- ✓ Filet de bœuf façon Rossini, jus corsé : **9.50€**
- ✓ Pomme de ris de veau rôtie au sautoir et ses morilles à la crème : **12€**
- ✓ Côte de veau du Limousin Label Rouge rôtie sauce morille à la crème (pour 2 personnes) : **26€ (attention quantité limité)**
- ✓ Grenadin de veau du Limousin Label Rouge rôti sauce morille à la crème: **12€**
- ✓ Le suprême de chapon fermier Label Rouge (400g environ) contisé au foie gras rôti et cuit basse température, sauce crème et morilles: **14€**

## LES POISSONS

- ✓ Dos de cabillaud rôti sauce vin blanc safranée aux coquillages : **8€**
- ✓ Lotte rôtie au beurre demi-sel, sauce américaine: **10€**
- ✓ Pavé de turbot sauvage rôti, tomates cerise confites et son jus réduit : **12€**

## LES GARNITURES

- ✓ Gâteau de pommes de terre écrasées à l'huile d'olive (120g) : **1.50€**
- ✓ Gratin dauphinois (220g) : **3€**
- ✓ Polenta crémeuse au poivre de Voatsiperifery (220 g) : **3€**
- ✓ Poêlée de légumes d'hiver (150g) : **2€**
- ✓ Risotto crémeux aux cébettes et huile de truffe : **3.50€**

## LES DESSERTS

- ✓ Le sablé citron meringué revisité et son coulis citron vert : **3.50€**
- ✓ Le sablé chocolat framboise : crumble chocolat, crémeux chocolat et sa compotée de framboise, coulis framboise de la maison Ponthier : **3.50€**
- ✓ Le surprenant mandarine kalamansi et sa mousse légère infusée aux grains de café, coulis de vanille : **3.50€**
- ✓ Velours mangue passion yuzu et son coulis exotique de la maison Ponthier : **3.50€**

LES PLATS SONT A COMMANDER (PAR TELEPHONE OU PAR MAIL) AVANT LE 22 DECEMBRE POUR NOËL ET AVANT LE 28 DECEMBRE POUR LE 31 DECEMBRE

- ✓ UNE CAUTION VOUS SERA DEMANDEE PAR CHEQUE LORS DU RETRAIT DE VOTRE COMMANDE POUR LA VAISSELLE FOURNIE.