

# PERCHE & GIRAUD

EST. 2013



## Notre carte de Noël & Nouvel An

Traiteur événementiel  
Plats de Noël  
Plats cuisinés

### **HORAIRE DES COMMANDES:**

Retrait des commandes à notre  
showroom

le 24 et le 31 décembre  
entre 9H et 16h

**COMMANDE :**  
06 08 89 24 76

### **ADRESSE :**

296 avenue du 11 novembre  
83150 Bandol

Livraison possible sur demande



## Apéritif :

mini caillette de homard .....	4,50€ pc
Sucette de foie gras pain d'épice et Cerise de Provence.....	2,80€ pc
Mini bun's de tourteaux .....	3,00€ pc
Mini brioche perdue chèvre, truffe et blanc mangé .....	2,50€ pc
Crèmeux de courgette féta soja .....	2,50€ pc
Finger croque à la truffe .....	2,50€ pc

Assortiment de 48 pièces (8 pièces de chaque) ..... 84,00€

Assortiment 24 pièces (4 de chaque) ..... 42,00€

## Entrée :

Brouillade d'oeuf à la truffe .....	9,00€ pc
Cannelloni d'écrevisse et velouté de courge en gratiné--	10,00€ pc
Suprême de volaille, artichaut et foie gras façon <b>Guy Savoy</b> accompagné de sa vinaigrette à la truffe .....	80,00 euros le kilo
Feuilleté de riz de veau .....	8,50€ pc
Cassolette de Saint-Jacques à la bretonne .....	14,00€ pc
Cassolette de fruits de mer aux chablis .....	10,00€ pc
Cassolette de Homard & écrevisse au cognac 160g décortiqué .....	45,00€ pc
1/2 langouste en bellevue 250g .....	40,00€ pc
1/2 homard bellevue 180g .....	38,00 pc
Croute de Saint-Jacques trois noix .....	12,00€ pc
Feuilleté d'escargot crème beurre maitre d'hôtel ----	12,00€ pc
Foie gras mi-cuit selon disponibilité .....	170€ le kilo
Foie gras mi-cuit truffé .....	180€ le kilo
Soupe d'artichaut " Guy Savoy et sa Brioche feuilleté ...	30€ pc



PERCHE  
GIRAUD  
EN COLLABORATION AVEC  
GUY SAVOY

## Plats poissons :

Filet de Saint-Pierre confit au beurre d'agrumes et sa sauce Hollandaise ( 200 gr) .....	22,00€ pc
Queue de Lotte en bouillon de homard et chiffonnade de Porc noir .....	24,00€ pc
Pavé de saumon en croûte et beurre blanc .....	24,00€ pc

Sauce au choix : vierge, armoricaine, chablis

## Plats viande :

Filet de boeuf ou veau brioché façon Wellington .....	65,80€ le kilo
Souris d'agneau confite aux herbes, miel et citron .....	22,00€ pc
Paupiette de filet de Chapon en périgourdine .....	24,00€ pc
Tranche de chapon désossée farci aux morilles ----	34,80€ le kilo

## Les Civets :

Chevreuril aux griottes .....	28,80€ le kilo
Sauté de cerf périgourdine .....	39,80€ le kilo

## Garnitures

## Accompagnements

Mini poire pochée au vin et sirop d'Airelles .....	4,00€ pc
Gratin Dauphinois aux morilles .....	8,00€ pc
Ecrasé de pomme de terre à la truffe, coeur à la crème d'Isigny .....	10,00€ pc
Fagot en robe de porc noir de Bigorre .....	5,00€ pc
Fondant de pomme de terre et champignons .....	6,00 pc
Purée de potimarron truffe et châtaigne .....	8,00€ pc
Cannelloni volaille et truffe .....	15,00 pc
Poêlé de légumes à l'ail et persil .....	7,00€ pc
Risotto au basilic .....	7,00€ pc
Risotto à la truffe .....	10,00€ pc

## Farce :

Nature .....	15,80€ le kilo
Cèpes Armagnac .....	20,80€ le kilo
Morilles .....	24,80€ le kilo
Foie gras ou Truffes .....	39,80€ le kilo

## Sauce :

Champagne, cognac, cèpes, grand veneur, jus corsé	19,00€ le kilo
Morilles .....	24,00€ le kilo
Périgourdine .....	49,00€ le kilo



## Volailles festive :

Volaille entières crues ou cuisinées, désossées + 6,00€ le kilo -  
Volaille label rouge des Landes

Chapon fermier de 3,5 à 4kg ----- 19,80€ le kilo  
Chapon pintade fermier de 2,2 à 2,6kg ----- 25,80€ le kilo  
Mini chapon de 2,5 à 2,9 kg ----- 22,80€ le kilo

## Fromage :

*Le plateau de fromage sélection du chef -  
minimum 4 personnes : 12,00€ par personne.*

Brie de Meaux à la truffe  
Comté 24 mois  
Chèvre fermier  
Ossau Iraty  
Tomme de brebis.



## Dessert

Bûche du chef - biscuit feuillantine au praliné, fondant 3 chocolats  
et coeur de poire fondante -

Bûche de 4 ou 8 personnes ..... 7,00€ la part



# PERCHE & GIRAUD

EN COLLABORATION AVEC  
GUY SAVOY

# JOYEUX Noël

