



La Gourmandise est de saison!

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Menus à emporter

****GRAINS D'ICI****
TRAITEUR

P.S. Puissiez-vous avoir un coeur et un estomac pleins !



PLATEAUX A PARTAGER

PLATEAUX APÉRITIFS

6 pièces / 150g environ / 10€ par personne

** Tartelette fondue de poireaux et noix de pétoncle**

** Club sandwich pain au levain, truite fumée, beurre aux agrumes et aneth**

** Toast pain d'épices, Chutney d'oignon aux fruits séchés, boudin blanc de chez Icher**

** Muffin à la courge butternut, tomme de brebis et pesto**

** Verrine au bleu fermier, gelée de muscat de St Jean, croustillant noisette et châtaigne**

** Brochette d'oeuf de caille, jambon de pays, crème façon tartare**

PLATEAUX COCKTAILS

9 pièces / 220g environ / 15€ par personne

** Tartelette fondue de poireaux et noix de pétoncle**

** Club sandwich pain au levain, truite fumée, beurre aux agrumes et aneth**

** Toast pain d'épices, Chutney d'oignon aux fruits séchés, boudin blanc de chez Icher**

** Muffin à la courge butternut, tomme de brebis et pesto**


** Verrine au bleu fermier, gelée de muscat de St Jean, croustillant noisette et châtaigne**

** Brochette d'oeuf de caille, jambon de pays, crème façon tartare**

** Tartare de daurade royale aux agrumes et coriandre**

** Verrine gourmande pommes au beurre, fromage fouetté à la crème et spéculoos**

** Moelleux aux écorces d'agrumes, nappage chocolat et fleur de sel**





PLATEAUX REPAS

12 pièces / 320g environ / 20€ par personne

- **Salade de mâche, pomme granny au magret fumé, vinaigrette au pain d'épices**
 - ** Tartelette fondue de poireaux et noix de pétoncle**
- ** Club sandwich pain au levain, truite fumée, beurre aux agrumes et aneth**
- ** Toast pain d'épices, Chutney d'oignon aux fruits séchés, boudin blanc de chez Icher**
 - ** Muffin à la courge butternut, tomme de brebis et pesto**
- ** Verrine au bleu fermier, gelée de muscat de St Jean, croustillant noisette et châtaigne**
 - ** Brochette d'oeuf de caille, jambon de pays, crème façon tartare**
 - ** Tartare de daurade royale aux agrumes et coriandre**
- ** Mini burger au confit d'échalote, girolles snackées et mozzarella bio des Corbières**

- **Verrine gourmande pommes au beurre, fromage fouetté à la crème et spéculoos**
 - ** Moelleux aux écorces d'agrumes, nappage chocolat et fleur de sel**
 - ** Tartelette au citron, gingembre confit**

PLATEAUX DE MIGNARDISES

6 pièces / 150g environ / 10€ par personne

- **Verrine gourmande pommes au beurre, fromage fouetté à la crème et spéculoos**
- ** Moelleux aux écorces d'agrumes, nappage chocolat et fleur de sel**
 - ** Tartelette au citron, gingembre confit**
- ** Mousse au chocolat noir 72% et feuilles de cannelle**
- **Petits moelleux façon pain d'épices aux fruits secs**
 - ** Tartelettes aux deux noix et vanille bourbon**





PLATS

TARTES, TOURTES & FEUILLETÉS

- **Feuilletés végétariens aux girolles, châtaignes et potimarron** 4€50/pièce (environ 100g)
- ** Feuilletés aux girolles et noix de pétoncle** 4€90/pièce (environ 100g)
- ** Tarte de la mer, fondue de poireaux, noix de pétoncle** 8 à 10 parts 30€ soit 3€ la part
- ** Tourte aux deux truites (fraîche et fumée)** 8 à 10 parts 40€ soit 4€ la part
- ** Tourte campagnarde jambon, champignons et crème persillée** 8 à 10 parts 30€

PLATS DE VIANDE ET POISSONS

- **Blanquette de lotte et gambas au crémant de Limoux** 9€ la part soit 60€ le kilo
- ** Cuisse de Poulet fermier de St Marcel en sauce suprême** 6€50 la part soit 26€ le kilo

Réervations

Pour commander nos plats, les réservations doivent être effectuées au plus tard le 18 décembre pour les repas du 24 et 25 décembre et au plus tard le 25 décembre pour le réveillon du 31. Pour toute autre date, prévoir un délai de 7 jours en amont.

Réervations au 04.68.27.68.05 ou grainsdicipouzols@gmail.com ou directement au magasin

