



## LE MENU DE NOUVEL AN DU P'TIT GOURMET



### APÉRITIF EN VERRINES

Foie gras et pain d'épices  
Crabe et mangue  
Betterave et avocat

\*\*\*\*\*

### ENTRÉES

Saumon mariné maison façon Gravlax  
Salade mesclun et crème acidulée

\*\*\*\*\*

Crèmeux de topinambour  
Dés de foie gras poêlés, éclats de noisettes torréfiées

\*\*\*\*\*

### PLAT PRINCIPAL

Filet mignon de veau aux truffes  
Pommes duchesses maison  
Minis légumes

\*\*\*\*\*

### DESSERTS

Entremet au chocolat au lait et yuzu

\*\*\*\*\*

Mignardises (3 sortes)

### Prix par personne :

- Menu complet : Fr. 75.00
- Menu avec une entrée à choix Fr. 68.00

*(Menu délivré froid, à réchauffer par vos soins OU chaud, contre supplément)*

*Option végétarienne possible sur demande.*

**Informations pour les commandes en dernière page.**

Le **P**'tit  
Gourmet **TRAITEUR**

## LES FONDUES

La fondue bressane (poulet et dinde) **Fr. 18.00/ p.p.**

La fondue chinoise (bœuf 2/3 et poulet 1/3) **Fr. 20.50/ p.p.**

Contenu :

- Viandes fraîches du pays coupées en cubes (250 gr par personne)
- Accompagnements :
  - o Salade de carottes, de racines rouges, choix de verte, maïs
  - o Riz créole
  - o 4 sortes de sauces (cocktail, tartare, curry-ananas et moutarde gros grains-ail)
- Graisse de coco pour la bressane et bouillon pour la chinoise

+ caquelon et 6 fourchettes **Fr. 6.00/ pièce.**

## ARTICLES

Terrine de foie gras de canard au torchon (400 gr) **Fr. 62.00**

Feuilleté de cuisses de grenouilles aux herbes (portion) **Fr. 15.00**

Filet mignon de porc en croûte (100 gr) **Fr. 4.50**

Filet de bœuf Wellington (100 gr) **Fr. 5.90**

Sauces (100 gr) :

- Morilles **Fr. 5.50**
- Voronoff **Fr. 3.50**
- Cognac **Fr. 3.50**

Gratin dauphinois (portion à cuire) **Fr. 4.00**

*Tous les mets sont à réchauffer par vos soins  
ou délivrés chauds contre supplément (places limitées).*

*Informations pour les commandes en dernière page.*

## POUR COMMANDER

Jusqu'au **30 décembre 2020 à midi**

Par WhatsApp au **079 617 37 75**

Par téléphone au **026 475 13 27**

Par mail à **contact@leptitgourmet.com**

Merci d'indiquer votre nom lors de votre commande ainsi que le moyen de paiement souhaité (TWINT au retrait ou au comptant au retrait).

Une confirmation vous sera envoyée.

Le retrait se fera le 31 décembre entre 13h et 16h.

Les places sont limitées, passez commande le plus rapidement possible !

*Toute l'équipe du P'tit Gourmet vous remercie pour votre fidélité et vous souhaite de joyeuses fêtes !*



### *Provenance des viandes :*

Veau, porc, bœuf et poulet de Suisse

Canard de France

Dinde d'Allemagne

Foie gras de France

Grenouilles d'Indonésie

Saumon d'Ecosse

Crabe d'Atlantique