

## MENU « REVEILLON »

49,90 € ttc / pers

Vente à emporter

Uniquement pour le 24 et le 31 décembre 2018

Navette de magret fumé, estragon et comté  
Brochette de saumon mariné, chèvre et tomate cerise  
Cuillère de foie gras et pommes caramélisées  
Verrine d'écrevisses, légumes grillées et sésames

\*\*\*

Terrine de foie gras de canard (50 grs)

Marmelade d'orange et brioche toastée

Ou

6 huîtres Fines de Claire n°3

Pain de seigle, beurre 1/2 sel, citron et vinaigre / échalote

\*\*\*

½ homard « Canadien » en cassolette  
et sa bisque créinée (entièrement décortiqué)

Ou

Pavé de sandre aux langoustines, sauce crustacés

\*\*\*

Suprême de pintade rôti et crème de morilles

Ou

Pavé de biche aux airelles, sauce Grand Veneur

\*\*\*

Pomme de terre rôties à la fleur de sel

Crumble pois gourmands, girolles et tomate cerise

\*\*\*

Trio de fromage (Sainte-Maure de Touraine, Brie de Meaux et Comté) et mesclun de salade

ou

Nougat de Chèvre aux fruits secs  
et mesclun de salade à l'huile de Noix

\*\*\*

Petite Charlotte « Tourangelle » au Vouvray, framboises fraîches, éclats de pistaches et coulis de fruits rouges

ou

Verrine au chocolat et à la poire, dés de poires caramélisés et crème anglaise

Pour tous renseignements ou vos commandes,  
contactez nous au

02 47 55 24 32

Ou

*fermegelinere@orange.fr*

Ou

*Passez nous voir directement à*

*« La Gélinière »*

Egalement consultable sur notre site :

*www.fermegelinere.com*

**Pour tous autres souhaits, demandes particulières ou renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.**

**Bon choix et à bientôt  
Isabelle et Manuel**

\*Dates limites de commande :

Pour les fêtes de Noël, jusqu'au vendredi 21 Décembre 2018

Pour la Saint-Sylvestre et Jour de l'An, jusqu'au vendredi 28 Décembre 2018

Pour toutes autres dates, 72 h à l'avance, merci

Conditions de réservation :

Arrhes de 50 % à la commande

Solde à l'enlèvement

Mode de règlement à votre convenance :

CB / Chèque / Espèces

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE MERCI



# La Gélinière

— Traiteur & Réception —

**FETES DE FIN D'ANNEE 2018**

**VENTE À EMPORTER**



**Du 19 Décembre 2018 au 3 Janvier 2019\***

**A réserver dès aujourd'hui**

La Gélinière - 37 390 Céréelles Téléphone : 02 47 55 24 32 www.fermegelinere.com  
SARL Ferme de la Gélinière au capital de 12 500€ / Siège Social : La Gélinière - 37 390 Céréelles  
n° dispense : 37-047-009/Siret : 48789049300017/RCS Tours/APE 5621Z/TVA Inter : FR79487890493

**SPECIALE FÊTES**  
**Foie Gras de canard « Maison »**

5,20 € ttc / 50 grs  
19,60 € ttc / 200 grs  
37,60 € ttc / 400 grs  
72,40 € ttc / 800 grs

**Amuse-bouches à réchauffer**

- Fruits secs lardés : pruneaux, figues et abricots (assortiment) **4,50 € ttc / 100 grs**
- Croustade d'escargots et son beurre persillé **1,60 €/pièce**
- Croustade de Saint-Jacques et petits légumes **1,60 €/pièce**
- Croustade de foie gras de canard **1,80 €/pièce**
- Brochette écrevisses/crevettes roses aux épices **2,00 €/pièce**
- Brochette de gambas et ananas caramélisés **2,40 €/pièce**

**Formules « apéritif »**

**Formule à 6,00 € ttc**

- Mini éclair au foie gras et chapelure de pain d'épices
- Brochette de canard au sel, pomme et raisin
- Cuillère de petits légumes croquants et écrevisses
- Verrine de guacamole, tomate et crevette rose

**Formule à 6,50 € ttc**

- Navette de magret fumé, estragon et comté
- Brochette de saumon mariné, chèvre et tomate cerise
- Cuillère de foie gras et pommes caramélisées
- Verrine d'écrevisses, légumes grillées et graines de sésame

**Formule à 7,00 € ttc**

- Tartelette de saumon fumé, pistou et tomate confite
- Brochette de foie gras, abricot sec et tomate cerise
- Cuillère de St-Jacques, betterave et noisettes grillées
- Verrine de chèvre frais, magret fumé et airelles

Tarifs fêtes 2018

**Les mets, de votre apéritif jusqu'à votre dessert, sont cuisinés et élaborés sur place par nos soins**

**Carte des mets**

Prix ttc unitaire



**LES ENTRÉES** (présentées en assiette individuelle)

- Fondant de saumon frais et saumon fumé au fromage frais et à la ciboulette **7,50 €**
- Salade de magret fumé, marrons, noix et clémentines au miel « Mille fleurs » **8,00 €**
- Aspic de foie gras et volaille, réduction de vinaigre balsamique à la framboise **9,00 €**
- Tarte fine de rougets et andouille, vinaigrette au jus de viande, mesclun de salade **9,00 €**
- Feuilleté de boudin blanc et Saint-Jacques, pomme rôtie aux 5 épices **10,00 €**
- Duo de foie gras de canard mi-cuit et poêlé, marmelade d'agrumes et sa petite brioche **13,00 €**
- Salade de Saint-Jacques poêlées, fèves et pistou à l'huile d'olive **14,00 €**



**LES POISSONS** (servis avec une poêlée de légumes frais)

- Timbale de St-Jacques et écrevisses, sauce à l'oseille **9,00 €**
- Dos de saumon rôti aux coques et ail confit, émulsion de Champagne **10,00 €**
- Brochette de lotte lardée et gambas aux épices **14,00 €**
- Pavé de sandre aux langoustines, sauce crustacés **15,00 €**



**LES VIANDES** (servies avec 3 accompagnements ci-dessous)

- Cuisse de canette braisée, sauce aux cèpes **9,50 €**
- Sauté de biche aux marrons et aux groseilles, sauce Grand Veneur **9,50 €**
- Fricassée de chapon aux pleurotes et oignons grelots, sauce Cognac légèrement crémée **11,00 €**
- Emincé de magret de canard, sauce aux griottes **12,50 €**
- Rôti de volaille farcie au foie gras, sauce foie gras **12,50 €**
- Pièce de bœuf poêlée et sa sauce au choix (morilles, foie gras, Grand veneur) **14,00 €**
- Suprême de pintade rôti et crème de morilles **15,00 €**
- Pavé de biche aux airelles, sauce Grand Veneur **16,50 €**

**Les viandes sont accompagnées de petites pommes de terre rissolées à l'ail et au persil plat (3 pcs), d'un champignon farci et d'un petit moelleux de carottes au cumin**



**LES FROMAGES** (présentés en assiette individuelle)

- Trio de fromage (Sainte-Maure de Touraine, Brie de Meaux et Comté) et mesclun de salade **3,70 €**
- Nougat de Chèvre aux fruits secs et mesclun de salade à l'huile de Noix **3,70 €**



**LES DESSERTS**

- Petite Charlotte « Tourangelle » au Vouvray, framboises fraîches, éclats de pistaches et coulis de fruits rouges **4,60 €**
- Verrine au chocolat et à la poire, dés de poires caramélisés et crème anglaise **4,60 €**

**Les menus « à la carte »**

**Choisissez dans notre carte et composez votre menu à votre guise !**

**« On vous offre les amuse-bouches »**

Menu carte « 1 »

1 entrée, 1 plat chaud, 1 fromage **ou** 1 dessert  
**3 amuse-bouches, par pers et par menu, offerts \***

Menu carte « 2 »

1 entrée, 1 plat chaud, 1 fromage **et** 1 dessert  
**4 amuse-bouches, par pers et par menu, offerts \***

Menu carte « 3 »

1 entrée, 1 poisson, 1 viande, 1 fromage **ou** 1 dessert  
**4 amuse-bouches, par pers et par menu, offerts \***

Menu carte « 4 »

1 entrée, 1 poisson, 1 viande, 1 fromage **et** 1 dessert  
**5 amuse-bouches, par pers et par menu, offerts \***

**\* VOS AMUSE-BOUCHES OFFERTS :**

3 pièces

- Mini éclair au foie gras et chapelure de pain d'épices
- Cuillère de petits légumes croquants et écrevisses
- Brochette de saumon mariné, chèvre et tomate cerise

4<sup>ème</sup> pièce

- Navette de magret fumé, estragon et comté

5<sup>ème</sup> pièce

- Brochette de gambas et ananas caramélisés