

Menu à 50,00 € ttc/pers

Amuse-bouche, entrée, poisson **OU** viande, fromages et dessert

Menu à 70,00 € ttc/pers

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromages et dessert

Bun's de magret de fumé, foie gras et abricot

Navette de rillettes de volaille aux tomates confites

Cuillère d'écrevisses marinées et caviar d'aubergines

Brochette de coppa, cerise amarena et tomme de brebis

Verrine de chèvre frais, dés de betterave et Saint-Jacques rôtie

Terrine de foie gras de canard,

confit d'oignons aux griottes et petites navettes

ou

Trilogie de saumon et pointes d'asperges vertes

(saumon fumé, saumon gravelax aux herbes fraîches,

fondant de saumon émietté)

Dos de cabillaud poché, fèves et dés de butternut,

sauce au pistou

ou

Pavé de sandre rôti, escargots au beurre persillé

et sauce au Vin de Vouvray

Suprême de volaille « fermière » farci au foie gras

et son émulsion (au foie gras)

ou

Pavé de filet de bœuf à la crème de morilles

Ecrasé de pomme de terre et ciboulette,

Petite poire au vin rouge

Poêlées de légumes (pois gourmand, pleurotes et marrons)

Feuilleté de Brie de Meaux aux pommes,

salade de saison et vinaigrette soja/sésame

ou

Trio de chèvre AOP (Sainte-Maure, Selle-sur-Cher et

Valençay), salade de saison et noisettes torréfiées

Craquant fondant au chocolat et brisures de framboises,

pistaches torréfiées et coulis de fruits rouges

ou

Douceur exotique, fruits de la passion et ananas caramélisés,

crème anglaise à la noix de coco

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 »

Également consultable sur notre site :

www.fermegelinere.com

Bon choix et à bientôt

Isabelle et Manuel

*Dates limites de commande :

Le mardi 19 décembre pour le dimanche 24 décembre

Le mardi 26 décembre pour le dimanche 31 décembre

Mode de règlement à votre convenance :

CB

Virement

Chèque

Espèces

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE MERCI


La Gélinière
— Traiteur & Réception —

Réveillons 2023

VENTE À EMPORTER

**Du lundi 22 décembre
Au dimanche 31 décembre**



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

« A la carte »

Choisissez dans notre carte

« 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 *

* VOS AMUSE-BOUCHES OFFERTS :

3 pièces

Bun's de magret de fumé, foie gras et abricot
Navette de rillettes de volaille aux tomates confites
Brochette de coppa, cerise amarena et tomme de brebis

4^{ème} pièce

Cuillère d'écrevisses marinées et caviar d'aubergines

Formule Apéritif à 12,00 € ttc

Bun's de magret de fumé, foie gras et abricot
Navette de rillettes de volaille aux tomates confites
Cuillère d'écrevisses marinées et caviar d'aubergines
Brochette de coppa, cerise amarena et tomme de brebis
Verrine de chèvre frais, dés de betterave et Saint-Jacques rôtie

La Carte

Les entrées à 18,00 € ttc/pers

(présentées en assiette individuelle)

- Terrine de foie gras de canard, confit d'oignons aux griottes et petites navettes
- Trilogie de saumon et pointes d'asperges vertes (saumon fumé, saumon gravelax aux herbes fraîches, fondant de saumon émietté)

Les poissons à 20,00 € ttc/pers

- Dos de cabillaud poché, fèves et dés de butternut, sauce au pistou
- Pavé de sandre rôti, escargots au beurre persillé et sauce au Vin de Vouvray

Les viandes et ses garnitures à 22,00 € ttc/pers

- Suprême de volaille « fermière » farci au foie gras et son émulsion (au foie gras)
 - Pavé de filet de bœuf à la crème de morilles
- Les 3 accompagnements des viandes inclus :**
Ecrasé de pomme de terre et ciboulette,
Petite poire au vin rouge
Poêlées de légumes (pois gourmand, pleurotes et marrons)

Les fromages à 6,00 € ttc/pers

(présentés en assiette individuelle)

- Feuilleté de Brie de Meaux aux pommes, salade de saison et vinaigrette soja/sésame
- Trio de chèvre AOP (Sainte-Maure, Selle-sur-Cher et Valençay), salade de saison et noisettes torréfiées

Les desserts en verrine à 7,00 € ttc/pers

- Craquant fondant au chocolat et brisures de framboises, pistaches torréfiées et coulis de fruits rouges
- Douceur exotique, fruits de la passion et ananas caramélisés, crème anglaise à la noix de coco



Foie Gras de canard « Maison »

(Conditionné sous vide)

32,00 € ttc / 200 grs (4/5 personnes)
60,00 € ttc / 400 grs (8/12 personnes)
115,00 € ttc / 800 grs (16/20 personnes)

**Sous réserve d'approvisionnement suffisant
Pour l'ensemble des mets proposés**

Tarifs Réveillons 2023