



# Aux Gouts des Saisons

— Votre Traiteur à domicile en Vendée —

## Mes plats à la carte

### Mise en bouche

- Plateau apéro (env. 60 pièces, soit 10 pers.) **25 €**  
*Mini club jambon, cheddar*  
*Mini burger*  
*Toast jambon cru, mousse de chèvre*  
*Toast charcuterie*  
*Autres selon saison, ...*
- Mes verrines à 1€ : **1 €**  
Betterave, mousse de roquette  
Cappuccino de carottes au cumin  
"Vertlouté" de courgette  
Granité de concombre
- Mes verrines à 1,5€ : **1,50 €**  
Mousse avocat, œufs truites  
Panna cotta salée et sa chips de jambon  
Mousse de crevettes  
Ile flottante salée
- Mes verrines à 2€ : **2 €**  
Mousse de foie gras aux lentilles  
Tartare de saumon, mascarpone  
Crème de saumon fumé à la gelée de pomme

### Entrées Froides

- Terrine de poisson **5 €**
- Salade de Gésiers confits **5 €**
- Salade de raie à la baltique **6 €**
- Salade périgourdine **7 €**
- Duo de Foie Gras chutney de poire et saumon fumé maison **9 €**
- Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes **11 €**
- Assiette de fruits de mer (4 Huîtres, 4 Langoustines, 4 Crevettes, 4 Bulots) **13 €**

### Entrées Chaudes

- Cassolette de poisson **6 €**
- Cassolette de fruits de mer **6 €**

### Poissons

- Spirale de Sabre Tyrolienne **9 €**
- Dos de Saumon à la senteur des mers **9 €**
- Pavé de Sandre à la Paloise **10 €**
- Lotte à l'américaine **10 €**
- Dos de cabillaud rôti au pesto **12 €**

#### Accompagnements inclus avec votre poisson (2 garnitures au choix) :

- Purée de Céleri
- Pomme anglaise
- Flan de légumes
- Fondue de poireaux
- Riz sauvage
- Légumes de saison

### Viandes

- Filet mignon de porc à l'ancienne **8 €**
- Suprême de volaille forestière **8 €**
- Cuisse de canard confite à l'orange **9 €**
- Magret de canard aux fruits rouges ou poivre vert **11 €**
- Pièce de bœuf à la bordelaise **13 €**
- Filet mignon de veau poivre vert **13 €**

#### Accompagnements inclus avec votre viande (2 garnitures au choix) :

- Gratin de pommes de terre
- Champignons
- Mousseline de patates douces
- Légumes de saison
- Purée de Céleri
- Endives braisées

## Fromages

- Assiettes 3 fromages, salade
  - Saint nectaire fermier, chèvre, cantal
  - Fromages de ma sélection

3,50 €

## Desserts

- Tartelette aux pommes 2,50 €
- Tartelette aux fruits 2,50 €
- Mousse aux fruits de saison 2,50 €
- Tarte au citron meringuée 3 €
- Omelette norvégienne (**min 6 personnes**) 3,5 €
- Délice du Chef 4 €  
*(Tarte aux pommes, glace vanille, caramel maison)*
- Assiette gourmande 4 €

## Me contacter

Mon site internet : [www.aux-gouts-des-saisons.fr](http://www.aux-gouts-des-saisons.fr)

Courriel : [chefcyril.lallemand@gmail.com](mailto:chefcyril.lallemand@gmail.com)

Mon téléphone : 06 80 04 17 15

- A partir de ma carte, composez votre menu unique pour vos convives (minimum 10 personnes)
- En fonction du lieu de votre évènement un forfait de déplacement vous sera demandé. **Plus d'informations sur mes conditions de déplacement** : Consultez mon site internet.
- Pour un service sur place à l'assiette, un supplément de 5€ par personne vous sera demandé.
- Si vous avez des souhaits ou demandes particulières, n'hésitez pas à me contacter.