



# Pour vos repas de fêtes

Reposez-vous sur le savoir-faire de

**GILBIN TRAITEUR**

Pour vos commandes : 03.29.88.07.73 ou 03.29.84.12.94

[gilbintraiteurnoel@orange.fr](mailto:gilbintraiteurnoel@orange.fr)

Livraison sur le VERDUNOIS et ETAIN

les 24/12/2019 et 31/12/2019

## Nos Entrées Froides

Terrine de foie gras de canard Maison les 100 grs	9€50
Terrine de foie gras d'oie Maison à l'armagnac les 100 grs	11€50
½ Langouste en belle vue avec décor et gelée	17€50
Terrine de demi-caille au foie gras et piment d'Espelette	8€00
Tiramisu crabes et crevettes sur une mousse d'avocat	7€00
Assiette de Saumon fumé Maison à la crème de ciboulette	7€00
Grande verrine de tartare de coquille St Jacques et saumon frais	8€00
Salade Périgourdine aux gésiers confits et jambon de pays	8€00

Pour vos commandes :

03.29.88.07.73

03.29.84.12.94

[gilbintraiteurnoel@orange.fr](mailto:gilbintraiteurnoel@orange.fr)

## Nos Entrées Végétariennes

Assiette de crudités variée	5€50
Salade folle aux fruits secs	7€00
Tarte Tatin aux légumes du jardin 2 pers	14€00
<small>Sauce aux tomates fraîches à l'huile d'olive</small>	
Feuilleté d'épinard au fromage de chèvre	6€50

## Nos Entrées Chaudes



Tourte de ris de veau aux morilles et bouquet des bois pour 4 Pers	23€00
Pot-au-feu de l'océan et ses légumes au beurre blanc	13€50
Navarin de ½ homard et crustacés à l'Américaine	14€00
Feuilleté belle de Lorraine aux pointes d'asperges vertes	4€50
Dos de sandre dugléré et risotto aux crevettes	8€60
Coquille St Jacques au Champagne	5€50
Feuilleté de cailles au foie gras sauce au Porto pour 4 Pers	23€00

## Nos Promotions

Coquille de poisson aux fruits de mer <b>Le lot de 2</b>	<b>4€90</b>
Vol au vent Maison velouté de champignons <b>Le lot de 3</b>	<b>6€00</b>
Tourte d'escargots et grenouilles forestière <b>Pour 4 pers</b>	<b>16€00</b>
L'assiette de fruits de Mer à l'ail et persil Prête à gratiner <b>les 12 pièces</b>	<b>8€80</b>

## Tourte de ris d'agneau

Au bouquet des bois  
4 pers 15€90



Coquille St Jacques  
aux champagne  
5€50

Pour vos commandes :

03.29.88.07.73

03.29.84.12.94

[gilbintraiteurnoel@orange.fr](mailto:gilbintraiteurnoel@orange.fr)



# BOUCHÉES APÉRITIVES, PETITS FOURS ET CANAPÉS :

## NOS MEILLEURES RECETTES POUR UN APÉRITIF DE FÊTE

### Les Réduction Froides

Blinis maison et tartare de saumon frais	1€90
Verrine de crabe aux tomates séchées	1€50
Verrine au foie gras et magret de canard chutney de mangue	2€60
Verrine de saumon et écrevisses sur mousse d'avocat	1€90
Le cornet du fromager aux noix et jambon de pays	1€65
Profiterole de la Mer et tapenade au citron	1€95
Assortiment de canapé les 6 pièces	5€00
Les assortiments de navette les 6 pièces	8€00

### Les mini Brochettes

la ½ douzaine

Brochettes de Bœuf dans le filet	8€00
Brochettes d'aiguillette de poulet au curry	6€00
Brochettes d'aiguillette de canard à l'orange	7€00
Brochettes d'onglet de bœuf tex mex	8€00
Brochettes de scampis thym citron	7€00
*** Brochettes de caille aux girolles	9€00

### Les Réduction Chaudes

Mini choucroute de l'océan	2€25
Vol au vent d'escargots forestiers	1€45
Mini pâté croûte	1€50
Dartois de saumon aux fruits de mer 4 pers	6€00
Saucisses feuilletées les 10 pièces	6€90
Gougère de noix de St Jacques les 10 pièces	6€90
Assortiment de mini quiches, pizzas, tartelettes	0€50 la pièce

**Notre Promotion**

**Kit apéritif 10 pièces**  
(mini brochettes, feuilletés, verrines, navettes, cornet du fromager) **8€80**

Pour vos commandes :

03.29.88.07.73

03.29.84.12.94

[gilbintraiteurnoel@orange.fr](mailto:gilbintraiteurnoel@orange.fr)





# Le Mareyeur

**55€00**



**L'assiette  
de la Mer  
13€00**



# Nos Plateaux de fruits de Mer

## Le chalutier

**69€00**



Tous nos fruits de Mer  
proviennent du Marché  
international de RUNGIS

Pour vos commandes :

03.29.88.07.73

03.29.84.12.94

[gilbintraiteurnoel@orange.fr](mailto:gilbintraiteurnoel@orange.fr)

## Le super Royal

**89€00**





# Nos Plats Cuisinés

Pour vos commandes :

03.29.88.07.73

03.29.84.12.94

[gilbintraiteurnoel@orange.fr](mailto:gilbintraiteurnoel@orange.fr)

Tous nos plats sont garnis de 3 légumes

<b>Filet de Bœuf extra tendre aux morilles</b>	<b>9€50</b>
<b>Cuisse de canard confite au poivre vert</b>	<b>3€90</b>
<b>Jambon de porcelet en brioche duxelles de champignon pour 8 pers la pièce</b>	<b>59€00</b>
<b>Chapon farci au foie gras et mirabelles pour 6 à 8 pers la pièce</b>	<b>55€00</b>
<b>Filet de bœuf en brioche sauce aux morilles pour 4 à 10 pers la part</b>	<b>8€80</b>
<b>Papillote de caille farcie sauce aux mirabelles</b>	<b>7€80</b>
<b>Médailon de filet de veau aux girolles</b>	<b>11€50</b>
<b>Trésor de pintadeau farci au foie gras</b>	<b>7€50</b>
<b>La Pierrade de Noël (viande)</b>	<b>10€00</b>
<b>La Pierrade de l'océan</b>	<b>12€00</b>

**Coup de Coeur**  
**Filet de Bœuf extra tendre**  
**en brioche**  
**Sce aux morilles**



# Notre Menu du Chef

## 18€90

**Toasts Apéritifs (4 pièces / personne)**

\*\*\*\*

**Bûche de homard et Surimi sauce tartare  
Ou Terrine de lapereau au foie gras et abricots  
Ou Petite salade de gésiers confits et jambon de pays**

\*\*\*\*

**Coquille aux fruits de mer sauce Nantua  
Ou Dartois de saumon et filet de sole à l'oseille  
Ou Feuilleté de volaille aux girolles**

\*\*\*\*

**Filet mignon de porc sauce aux trompettes  
Ou Caille farcie fondante dans son panier de bois  
Ou Cuisse de canard farcie sauce poivre vert**

**Garniture de 3 légumes**

\*\*\*\*

Pour vos commandes :

03.29.88.07.73

03.29.84.12.94

[gilbintraiteurnoel@orange.fr](mailto:gilbintraiteurnoel@orange.fr)



# **Notre Menu coup coeur**

## **21€90**

**Toasts Apéritifs ( 5 pièces / personne )**

\*\*\*\*

**Saumon fumé maison sur assiette de présentation**  
**Ou Terrine de caille au foie gras chutney de mangue**  
**Ou Petite salade de l'Océan et sa bavaroise d'avocat**

\*\*\*\*

**Coquille Saint Jacques aux fruits de mer**  
**Ou Brioche de ris d'agneau aux girolles**  
**Ou Tourte d'escargots au bouquet de nos forêts**

\*\*\*\*

**Médailon de veau fondant aux mirabelles**  
**Ou Souris d'agneau fondante dans son panier de bois**  
**Ou Moelleux de pintadeau farci aux cèpes**

**Garniture de 3 légumes**

\*\*\*\*

Pour vos commandes :

03.29.88.07.73

03.29.84.12.94

[gilbintraiteurnoel@orange.fr](mailto:gilbintraiteurnoel@orange.fr)



# **Notre Menu prestige**

## **25€90**



**Assiette de 5 réductions apéritives**

\*\*\*\*

**\*\*\* Terrine de foie gras frais et compotée d'abricots au poivre vert**

**Ou Saumon fumé maison à la crème d'aneth**

**Ou Assiette de fruits de mer**

**crevettes, langoustines, bulots, amandes, huîtres, vignots ...**

\*\*\*\*

**Tourte de caille au foie gras sauce Porto aux trompettes**

**Ou Petit panier du pêcheur et risotto de crevettes**

**( assortiment de poissons : lotte, saumon et crustacés sauce Nantua )**

**Ou \*\*\* Assiette d'amandes, moules, huîtres, Saint Jacques... farcies**

\*\*\*\*

**\*\*\* Pavé de filet de bœuf extra aux cèpes**

**Ou Fondant de chapon aux marrons**

**Ou Gigue de biche grand veneur**

**Variante de légumes**

\*\*\*\*

**Bûche de Noël au chocolat blanc**

**Ou Marbré au chocolat noir et Poire williams**

Pour vos commandes :

03.29.88.07.73

03.29.84.12.94

[gilbintraiteurnoel@orange.fr](mailto:gilbintraiteurnoel@orange.fr)