



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

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

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

Le lot de 2 4€90

Vol au vent Maison velouté de champignons

Le lot de 3 6€00

Tourte d'escargots et grenouilles forestière

Pour 4 pers 16€00

L'assiette de fruits de Mer à l'ail et persil

Prête à gratiner les 12 pièces 8€80

**Coquille St Jacques
aux champagne
5€50**

Tourte de ris d'agneau

Au bouquet des bois

4 pers 15€90



Pour vos commandes :

03.29.88.07.73

03.29.84.12.94

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





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

Le super Royal

89€00





Nos Plats Cuisinés

Pour vos commandes :

03.29.88.07.73

03.29.84.12.94

gilbintraiteurnoel@orange.fr

Tous nos plats sont garnis de 3 légumes

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

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



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

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