



au Petit Gourmand

Benoît Nibeaud

Artisan Charcutier, Traiteur, Boucherie

02 38 63 57 94

416 rue Marcel Belot - 45160 Olivet

Toujours pour une question d'organisation, d'approvisionnement des marchandises, de livraisons, les prises de commandes dans l'idéal devront être passées 2 semaines avant les jours J et se feront au plus tard :

- **Le mardi 19 décembre à 19h00**
pour le réveillon et jour de Noël.
- **Le mercredi 27 décembre à 19h00**
pour le réveillon du 1^{er} de l'An.

 Au petit gourmand

Carte Hiver 2023 - Disponible sur commande

Nos fabrications maison peuvent toujours contenir des traces d'allergènes

Amuses-Bouche

PAIN SURPRISE

| | |
|--|--------------------------------|
| Pain surprise prestige : 54 sandwichs <i>Jambon cru truffé, fromage frais à la truffe, foie gras, saumon fumé, rosette et chorizo à l'ancienne</i> | 53,80€ pièce |
| Pain surprise foie gras, saumon fumé : 54 sandwichs | 45,80€ pièce |
| Pain surprise assorti : 54 sandwichs | 32,80€ pièce |
| Mini Pâté en Croute Cocktail <i>caille raisin, foie gras canard, porc pistache</i> | 500gr environ vendu à la pièce |

CANAPÉ ASSORTI Minimum 8 par sorte 2,10€ l'unité
Saumon fumé - Pamplemousse & crevettes - Concombre tartare de tomate - Jambon cru - Saucisson sec

MINI VERRINE ASSORTIE Minimum 6 par sorte 2,95€ l'unité
Pêche aux 4 épices, pommes, foie gras • Ecrevisses, éclats de clémentines, œuf • Artichaut Norvégien • Tartare de légumes du soleil au thon • Tartare de poulet à l'Indienne • Artichaut Basque • Douceur aux 2 saumons aux perles de yuzu • Avocat, perles marine, saumon et crevettes

PLATEAUX ASSORTIMENT

| | |
|--------------------------|--------|
| Tapas : 18 pièces | 15,00€ |
| Mini Tacos : 9 pièces | 13,00€ |
| Petits fours : 25 pièces | 19,80€ |

PETITS FOURS APÉRITIFS

| | |
|--|--------------|
| Petits fours apéritifs | |
| environ 55 à 65 pièces au kilo | 40,00€ le Kg |
| Petit four à l'unité | 0,90€ pièce |
| Mini quiche lorraine, mini pizza | 0,90€ pièce |
| Mini croque-monsieur | 0,90€ pièce |
| Tapas | 0,90€ pièce |
| <i>Croustille d'escargot • Papillote de poulet • Bille de tomate mozzarella • Mini muffin au saumon • Brochette de poulet yakitori • Bouchée au camembert • Nachos cheddar, poivron • Bâtonnet de chèvre</i> | |

PETITES BOUCHÉES

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Mini Parmentier de canard | 2,00€ pièce |
| Petite Saint Jacques cuisinée | 1,50€ pièce |
| Croustillant gambas panée | 1,10€ pièce |

CAVIAR D'AQUITAINE « IDÉE CADEAUX »

Maison STURIA

Caviar Esturgeon Baerii origine France

30 gr : 75,00€

50 gr : 125,00€

100gr : 249,00€

(le sac isotherme offert)

Divers coffrets cadeaux, service à caviar, ainsi que des cuillères en nacre sont disponibles à la vente.

Nouveauté:

Les Petites Verrines à tartinner pour ravirent vos convives.

Rillettes d'esturgeon & caviar, Rillettes d'esturgeon & truffonade, Rillettes d'esturgeon & langoustines.

Entrées

ENTRÉES FROIDES

| | |
|---|----------------|
| Foie gras de canard Français entier mi-cuit <i>(Tranche de 60g environ - soit 151,50€ le kg)</i> | 9,10€ la part |
| Dôme Gourmand <i>(Jambon cru à la truffe, duxelles de champignons, œuf poché, blinis)</i> | 6,30€ la part |
| Artichaut Landais <i>(Fond artichaut, œuf poché, émincé de champignons, magret fumé)</i> | 5,95€ la part |
| Entremets boudin blanc, foie gras, pommes | 4,50€ la part |
| ½ langouste nature avec sa mayonnaise fraîche | 23,80€ la part |
| Saumon fumé Norvégien à la ficelle (tranche mains) | 65,45€ le kilo |
| Demi sphère saint Jacques et son caviar d'aubergine | 4,80€ la part |
| Délice de langoustine <i>(Cèpes, brunoise de légumes, tomates confites)</i> | 5,90€ la part |
| Couple de saumon <i>(Petits légumes, insère fondue de poireaux)</i> | 4,80€ la part |
| Fondant aux 3 saumons <i>(Frais, fumé, œufs de saumon)</i> | 5,10€ la part |
| Oeuf poché façon Norvégienne <i>(Fond artichaut, céleri, œuf poché, saumon fumé)</i> | 6,95€ la part |
| Mille crêpes de saumon | 4,95€ la part |
| Saumon en Bellevue avec sa garniture (à partir 4 personnes) <i>(Tomate, macédoine, œuf mimosa)</i> | 8,80€ la part |
| Colin en Bellevue avec sa garniture (à partir 4 personnes) <i>(Tomate, macédoine, œuf mimosa)</i> | 7,50€ la part |
| Terrine de sandre aux écrevisses | 4,50€ la part |
| Terrine de noix de pétoncles aux pleurotes | 4,50€ la part |
| Coquille de saumon | 5,50€ la part |
| Coquille d'écrevisses | 5,50€ la part |
| Coquille de crabe | 6,40€ la part |

ENTRÉES CHAUDES

| | |
|--|-----------------|
| Corbeille de ris de veau <i>(Sur risotto champignons, parmesan, sauce champagne)</i> | 7,90€ la part |
| Bouchée à la reine traditionnelle (avec ris de veau) | 5,10€ la part |
| Coquille Saint Jacques à la Normande | 7,50€ la part |
| Escargots de Bourgogne pur beurre | 7,90€ la douz |
| Boudin blanc truffé 3 %, boudin blanc aux morilles, boudin blanc au Porto | Vendus au poids |
| ½ langouste thermidor, sauce Armoricaïne avec sa timbale de riz | 23,80€ la part |

Plats chauds

POISSONS CHAUDS

| | Tarifs à la part sans légume |
|---|------------------------------|
| Filet de flétan <i>Sauce Hollandaise Rhum vanillé</i> | 10,50€ |
| Filet de daurade <i>Sauce crème whisky baies roses</i> | 9,90€ |
| Filet de Saint Pierre <i>Sauce au cidre et pommes caramélisées aux épices de Noël</i> | 8,90€ |
| Filet de sole <i>Sauce aux pépites d'échalotes et Vouvray</i> | 7,90€ |

VIANDES CHAUDES

| | Tarifs à la part sans légume |
|--|------------------------------|
| Ballotin de pintade chaponnée, farcis morilles Armagnac <i>Sauce Armagnac</i> | 13,50€ |
| Pavé de veau braisé, façon Rossini revisité <i>Sauce aux cèpes</i> | 14,80€ |
| Aiguillettes de chapon <i>Sauce morilles porto blanc</i> | 11,90€ |
| Suprême de pintade farce poires caramélisées aux épices de Noël <i>Sauce secrète du chef</i> | 10,90€ |
| Suprême de faisán farce aux abricots, foie gras <i>Sauce foie gras éclats d'abricots</i> | 12,80€ |

PLATS FESTIFS

| | À partir de 6 personnes minimum |
|--|---------------------------------|
| Filet de bœuf en croûte briochée <i>Sauce Madère</i> | 16,50€ la part |
| Filet de bœuf en croûte briochée <i>Façon Wellington (sauce Périgueux)</i> | 17,90€ la part |
| Cochon en croûte <i>Sauce Périgueux</i> | 14,50€ la part |
| Cochon en croûte <i>Sauce Madère</i> | 12,50€ la part |

LES ACCOMPAGNEMENTS

✱ ✱ ✱ ✱ Pour accompagner vos plats de poissons, viandes cuisinées, plats festifs et volailles crues.

Le ou les légumes devront étre identiques pour chacun de vos convives.

Soit par exemple : pour 5 personnes (5 gratins dauphinois et 5 duos de courgettes)

Les légumes sont VENDUS à l'unité et à choisir dans la liste suivante :

| | |
|--|-------|
| Pomme aux aïrelles | 2,40€ |
| Poire pochée au vin blanc moëlleux et épices de Noël | 2,60€ |
| Mini gratin de pommes de terre à la truffe | 2,20€ |
| Effeuillé de pommes de terre aux cèpes | 2,20€ |
| Kouglof forestier | 2,00€ |
| Duo de carottes | 2,00€ |
| Flan duo de courgettes | 2,00€ |
| Pommes dauphines (8 pièces) | 2,00€ |
| Mini gratin dauphinois | 2,00€ |

Autres légumes sont VENDUS au poids par 500gr minimum et plus !

| | |
|---|-----------|
| Purée de pommes terre truffée à 3% | 33,60€/kg |
| Poêlée Sylvestre (fèves, champignons) | 24,80€/kg |
| Risotto champignons et parmesan | 18,25€/kg |
| Gratin dauphinois aux cèpes | 18,80€/kg |
| Gratin dauphinois | 13,10€/kg |
| Pommes dauphines | 14,10€/kg |

Le Boucher vous propose

Sauces
disponibles sur
commande
(vendues au poids,
nous consulter)

Uniquement sur commande avant le 15 décembre

VOLAILLES FESTIVES

| | |
|---|----------------|
| Dinde fermière label rouge (3kg à 3.5kg 8/10 pers, 2h de cuisson à 175°C) | 22,40€ le kilo |
| Chapon fermier label rouge (3kg à 3.5kg 8/10 pers, 2h de cuisson à 175°C) | 20,10€ le kilo |
| Poularde fermière label rouge (2kg à 2.5kg 6/8 pers, 1h45 de cuisson à 175°C) | 20,10€ le kilo |
| Pintade chaponnée fermière label rouge (2kg à 2.5kg 6/8 pers, 1h30 de cuisson à 175°C) | 26,40€ le kilo |
| Volailles de Bresse (Dinde, Chapon, Poularde) uniquement sur commande | Selon cours |

LES FARCES FINES

(Prévoir 500g de farce par volaille + 30 min de cuisson)

| | |
|-----------------------|----------------|
| Farce fine nature | 26,00€ le kilo |
| Farce fine truffée 1% | 38,10€ le kilo |
| Farce fine cèpes | 28,00€ le kilo |

VOLAILLES FARCIES SEMI-DÉOSSÉES

| | |
|---|----------------|
| Rôti demi-chapon farci morilles, armagnac (environ 1.3 kg 6/7 pers, 1h45 de cuisson à 170°C) | 35,90€ le kilo |
| Rôti demi-chapon farci aux marrons et raisins (environ 1.3 kg 6/7 pers, 1h45 de cuisson à 170°C) | 35,90€ le kilo |
| Pintade farcie morilles, armagnac (environ 1.2 kg 6 pers, 1h30 de cuisson à 170°C) | 30,90€ le kilo |
| Pintade farcie figues-abricots (environ 1.2 kg 6 pers, 1h30 de cuisson à 170°C) | 29,90€ le kilo |
| Canette farcie à l'orange (1.3 à 1.7 kg 6 à 8 pers, 1h45 de cuisson à 170°C) | 29,90€ le kilo |
| Canette farcie aux cèpes (1.3 à 1.7 kg 6 à 8 pers, 1h45 de cuisson à 170°C) | 29,90€ le kilo |

Pour toutes les commandes de
boucherie, il vous sera demandé des
arrhes qui ne seront pas remboursables

Nous pouvons cuire
et découper vos dindes,
chapons ou autres volailles
festives.
25,00 € par volaille

Menus

MENU À 28,00€ par personne
(A partir de 4 personnes minimum)

2 tapas, 3 petits fours apéritifs

Oeuf poché Norvégien
(œuf poché artichaud céleri saumon fumé)

Filet de flétan, sauce Hollandaise rhum vanillé
risotto champignons parmesan

Assortiment de fromages

MENU À 31,10€ par personne
(A partir de 4 personnes minimum)

2 tapas, 3 petits fours apéritifs

Foie gras de canard

Aiguillettes de chapon, sauce morilles, porto
Kouglof forestier, duo de courgettes

Assortiment de fromages

Nos fabrications maison peuvent toujours contenir des traces d'allergènes

MENU À 33,30€ par personne

(A partir de 4 personnes minimum)

2 tapas et 3 petits fours apéritifs

Foie gras de canard

Ballotin de pintade chaponnée, farce aux morilles, Armagnac

Sauce à l'Armagnac

Kouglof forestier, gratin dauphinois

Assortiment de fromages

MENU À 35,70€ par personne

(A partir de 4 personnes minimum)

3 petits fours apéritifs

Foie gras de canard

Demi sphère saint Jacques et son caviar d'aubergine

Suprême de pintade farce poires caramélisées
aux épices de Noël

Sauce secrète du chef

Poire pochée au vin blanc moëlleux, épices de Noël

Assortiment de fromages

MENU À 49,40€ par personne

(A partir de 4 personnes minimum)

2 tapas, 3 petits fours apéritifs

Demi de langouste à la parisienne

Pavé de veau braisé, façon Rossini revisité

Sauce aux cèpes

Duo de courgettes, Gratin dauphinois

Assortiment de fromages

Pour une question d'organisation, d'approvisionnement des marchandises, et de livraisons, les commandes dans l'**idéal** devront être passées **2 semaines avant les jours J** et se feront au plus tard :

Le mardi 19 décembre à 19h00 pour le réveillon et le jour de Noël.

Le mercredi 27 décembre à 13h00 pour le réveillon du 1^{er} de l'an.

Les commandes du 24 et 31 seront à retirer sous le BARNUM situé à l'arrière du magasin côté laboratoire.

Les commandes du 25 seront à retirer en BOUTIQUE **entre 10h00 ET 12h00.**

Attention :

Nous adaptons l'organisation pour que vous veniez retirer votre commande sans trop d'attente !! Il sera très important de respecter le **créneau horaire** qui aura été convenu avec votre vendeuse ET de **ne pas oublier votre numéro de commande.**

Dans la mesure du possible votre commande devra être réglée* ou des arrhes* versés le jour de votre réservation pour faciliter le flux de client le jour J. (*NON REMBOURSABLES)

Pour les fêtes de fin d'année nous serons ouverts :

Mardi 19, Mercredi 20 et Jeudi 21 décembre :
de 8h30 à 13h00 et de 15h30 à 19h00

Vendredi 22 décembre :
de 8h30 à 19h15 sans interruption

Samedi 23 décembre :
de 8h30 à 19h00 sans interruption

Dimanche 24 décembre :
de 8h30 à 18h00 sans interruption

Lundi 25 décembre, Jour de Noël :
de 10h00 à 12h00 *Uniquement pour les commandes*

Mardi 26 décembre : la boutique sera fermée

Mercredi 27 et Jeudi 28 décembre :
de 8h30 à 13h00 et de 15h30 à 19h00

Vendredi 29 décembre :
de 8h30 à 19h15 sans interruption

Samedi 30 décembre :
de 8h30 à 18h30 sans interruption

Dimanche 31 décembre :
de 8h30 à 18h00 sans interruption

La boutique sera fermée :
1^{er} 2 et 3 janvier 2024

Réouverture le jeudi 4 janvier 2024 à 8h30.

*Benoit et Magali vous remercient
pour votre confiance.*

*L'équipe du Petit Gourmand vous souhaite
d'excellentes fêtes de fin d'année 2023.*

