



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 tartiner 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 <i>(3kg à 3.5kg 8/10 pers, 2h de cuisson à 175°C)</i>	22,40€ le kilo
Chapon fermier label rouge <i>(3kg à 3.5kg 8/10 pers, 2h de cuisson à 175°C)</i>	20,10€ le kilo
Poularde fermière label rouge <i>(2kg à 2.5kg 6/8 pers, 1h45 de cuisson à 175°C)</i>	20,10€ le kilo
Pintade chaponnée fermière label rouge <i>(2kg à 2.5kg 6/8 pers, 1h30 de cuisson à 175°C)</i>	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 <i>(environ 1.3 kg 6/7 pers, 1h45 de cuisson à 170°C)</i>	35,90€ le kilo
Rôti demi-chapon farci aux marrons et raisins <i>(environ 1.3 kg 6/7 pers, 1h45 de cuisson à 170°C)</i>	35,90€ le kilo
Pintade farcie morilles, armagnac <i>(environ 1.2 kg 6 pers, 1h30 de cuisson à 170°C)</i>	30,90€ le kilo
Pintade farcie figues-abricots <i>(environ 1.2 kg 6 pers, 1h30 de cuisson à 170°C)</i>	29,90€ le kilo
Canette farcie à l'orange <i>(1.3 à 1.7 kg 6 à 8 pers, 1h45 de cuisson à 170°C)</i>	29,90€ le kilo
Canette farcie aux cèpes <i>(1.3 à 1.7 kg 6 à 8 pers, 1h45 de cuisson à 170°C)</i>	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.*

au **Petit
Gourmand**

Rue du Général de Gaulle

Rue des écoles

P

P

Allée des arcades

Rue Marcel Léger

Rue Marcel Beiot

Accès possible par l'arrière, côté laboratoire