

# Les poissons

## Les poissons froids

- Terrine de saumon, Saint-Jacques et écrevisses au basilic\*—32.80€ le kg  
Coquille de saumon macédoine glacé d'une gelée de vin blanc\*—5.00€ pièce  
1/2 Langouste cuite et décorée façon Bellevue\*—14.00€ la pièce  
Saumon Bellevue\*—6.00€ la part  
(Un minimum de 8 pers pour le saumon Bellevue)  
Terre en Arlequin au saumon et langoustines\*—7.00€ pièce

## Les poissons chauds

- Coquille Saint-jacques à la normande\*—6.00€ la pièce  
Montgolfière de Homard, Saint-Jacques, filet de rouget et palourdes  
Goullis d'écrevisses—8.50€ la pièce  
Cocotte de ragout de lotte et poêlée romanesque—8.00€ la pièce  
Croustade de joues de loup moelleuses,  
émincés de foie gras, asperges verte et pleurotes—7.50€ la pièce

# Les viandes

*Tous nos plats sont fabriqués par nos soins, pour la différence et le bon goût*

- Daré de ris de veau aux morilles—8,50€ la part  
Pivet de biche—7,90€ la part  
Chapon des landes sauce Jurançon  
et son jus crémé—7.90€ la part  
Filet de caille et croustillant de foie gras—8.00€ la part  
Magret de canard farcis aux pleurotes poêlées—7,50€ la part  
Suprême de pintade farci au morilles et  
son jus réduit légèrement crémé—7,00€ la part

## Les légumes d'accompagnement

- Poêlée de légumes paysanne et champignons—3,00€ la part  
Gâteau de pomme de terre aux tomates confites—2,90€ pce  
Plafoutis de légume Provençal—2,90€ pce  
Gratin de pommes de terre cèpes et noisettes—2.90€ pce  
Fondant de pommes de terre aux échalotes confites—2.90€ pce

\*Ces plats sont quantifiés pour des entrées

# La charcuterie du Gourmet Aucamvillois

## Charcuterie artisanale, fabrication maison

Pochon de lait farcis au petit légumes	20.00 le kg
Terrine de pintade au ris de veau , morilles et Banyuls	28.00€ le kg
Terrine de veau aux écrevisses foie gras et Sauternes	32.80€ le kg
Galantine de canard aux zestes d'orange confits à l'Armagnac	25.00€ le kg
Boudin blanc au Porto	18.90€ le kg
Boudin blanc mosaïque (cèpes et foie gras)	24.90€ le kg

*Joyeuses fêtes !!!*

Le gourmet Aucamvillois - 59 route de Fronton - 31140 Aucamville -  
05.62.75.33.34 e-mail : [contact@gourmet.aucamvillois.com](mailto:contact@gourmet.aucamvillois.com)

# L'apéritif

## Pain surprise:

Un minimum de 35 toasts par pain surprise

Au saumon	28.00€ la pièce
Au fromage	23.00€ la pièce
A la charcuterie	24.00€ la pièce

## Canapés

Assortiment de feuilleté	0.75€ la pièce
Blinis au saumon fumé	1.20€ la pièce
Navette au parrot et foie gras	2.00€ la pièce
Terrine de foie gras aux saveurs exotique(pour deux)	8.00€ la pièce

## Les entrées chaudes

Tarte de pomme de terre au confit de joue de porc et foie gras	7,50€ la pièce
Feuilleté ris de veau et poularde aux morilles et vin jaune	5.50€ la pièce

## Les entrées froides

Foie gras de canard certifié sud - ouest (qualité extra)

Nature	90.00€ le kg
Figue	90.00€ le kg
Foie gras au confit de lentilles d'autrefois	80.00€ le kg

Les pâtés en croûtes Médaille d'argent en 2005 au Concours National

Le charcutier (au porc du sud-ouest)	20.00€ le kg
Le chasseur (faisan, foie gras morilles)	24.90€ le kg
Le prestige (magret de canard, foie gras, ris de veau)	32.80€ le kg

# Spécialités Bouchères Prues

*Rôti de Magret au Foie Gras*

*Rôti de Magret, Abricots, marron ou Figs*

*Tournedos de Magret (fruits secs et Foie Gras)*

*Rôti de Chapon, Farce Vieille France*

*(lardons, Champignons, marrons)*

*Épaule d'agneau à l'orientale ou foie gras morilles*

*Gigot d'Agneau (Agneaux Label Rouge du Lot)*

*Millefeuille de bœuf au foie gras (bœuf de tradition bouchère)*

*Rôti de Bœuf en croûte (Duxelles de champignons, foie gras)*

**PRIX AU KILO, AU COURS DU JOUR**

# Volailles Festives

*Dinde, Chapon, Chapon de pintade, Pintade, Pigeon.*

*A commander 48 h à l'avance*

*Toutes nos volailles peuvent être farcies à la demande.*

*Nos farces sont à base de porc du Sud Ouest. ou de volaille*

*Farce Campagnarde, Farce des sous-bois ou Farce au Foie Gras.*

**PRIX AU KILO, AU COURS DU JOUR**

# Le coin du fromager

*Plateau de fromages : pour 5 personnes minimum*

*Tous nos fromages sont sélectionnés pour leurs qualités gustatives et leurs fabrications*

*Fromage à la coupe*

*Comté, Brie de Meaux truffé ou mendiant, Brebis, Roquefort, Laguiole (entre-deux), St Nectaire, Coulommiers, Camembert au lait cru, Cabécou, St maure de Touraine, Mont d'ore, Tête de moine*

# Le dessert

*Dessert autre que la traditionnelle buche de Noël*

*Délice chocolat agrumes ————— 3.00€ la part*

*Le fruit de saison (entremet mandarine, Poinureau) ————— 3.00€ la part*

*Petit four sucrés (plateau de 50 petits fours) ————— 50.00€ le plateau*

*Notre métier ?*

*travailler des produits de qualité avec passion ,  
pour votre plaisir !!*