

NOS MENUS

Menu Découverte à 55 €

- Coupe de Champagne
- Mise en Bouche
- Tatin d'Asperges aux deux Saumons et son Velouté de Homard
- Filet de Veau Rossini Truffé et Morilles et ses Petits Légumes de Saison
- Tiramisu aux Fruits Rouges et son Coulis aux deux Chocolat
- Café et Mignardise

Menu du Gourmet à 65 €

- Cocktail de Bienvenue
- Amuse-bouche du Gourmet
- Délice de Foie Gras et sa confiture de Figue
- Mille Feuille de Saint-Jacques et Écrevisse et sa crème Homardine
- Fraîcheur Glacée au Citron Vert et Champagne
- Tournedos de Filet Bœuf Rôti aux Herbes de Provence et ses Petits Légumes Farci
- Gourmandise du Gourmet
- Café

Menu VIP à 78 €

- Royal Kir au Fine Champagne
- Mise en Bouche du Chef
- Ragoût de Crabe et de Langouste à la Truffe
- Carré d'Agneau à la Fleur de Thym et au Miel de Montagne
- Délicatesse Exotique
- Café et Mignardise

Menu Prestige de Lauvergnac à 95 €

- Coupe de Champagne Sélection du Gourmet
- Mise en Bouche du Châtelain
- Délice de Foie Gras au Sel de Guérande
- Suprême de Langouste à la Truffe et sa Petite Nage Crémeuse
- Fraîcheur Glacée à la Pêche et au Champagne
- Médallions de Charollais aux Trois Saveurs
- Assiette Gourmande
- Café et Mignardise

LOCATION DE SALLE

(Château Lauvergnac)
Capacité de 350 places assises
Capacité environ 500 places debout
Capacité modulable de 100 à 350 personnes

LE SERVICE DE PERSONNE

Maître d'hôtel.....35,00 € l'heure
Serveur.....25,00 € l'heure
Cuisinier.....25,00 € l'heure
Barman.....35,00 € l'heure
Baby siter.....25,00 € l'heure
Juponnage blanc.....8,70 le m
Personnel de sécurité.....30,00 euros l'heure
Juponnage mange debout.....12,80 l'unité
Panier à pain.....0,50 l'unité

CONSIGNE DE RETOUR DU MATÉRIEL

Le matériel loué doit être rendu propre, pour tout matériel manquant ou détérioré sera facturé à sa valeur de remplacement.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande implique l'adhésion aux conditions générales de vente.

VOTRE COMMANDE

Tout au long de l'année, vous pouvez commander les produits présentés dans notre carte. Afin de répondre au mieux à votre demande, vos commandes devront nous parvenir, au minimum 3 jours avant la date de retrait souhaitée. Passé ce délai notre chef pourra vous proposer d'autres produits susceptibles de satisfaire votre attente.

LOCATION DE VAISSELLE

Assiette.....0,45 la pièce
Couvert.....0,35 la pièce
Verre.....0,40 la pièce
Nappe.....8,50 l'unité
Serviette.....0,60 l'unité

LOCATION DE MOBILIER

Table ronde.....8,60 l'unité
Table rectangulaire.....8,60 l'unité
Centre de table lumineux flottante.....4,80 l'unité
Chaise blanche.....3,20 l'unité
Centre de table florale.....1,250 l'unité
Chariot manutention.....35,50 l'unité
Housse de chaise.....3,20 l'unité

VOTRE LIVRAISON

Les frais de livraison sont facturés en supplément. Ils sont de 0,76 euro TTC, le km au départ de notre boutique. L'horaire de votre livraison est indiqué à plus ou moins 1/2 heure en fonction de votre demande et de nos possibilités.

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra nous être imputée si les informations fournies par le client sont erronées ou incomplètes.

TARIFS ET MODALITÉS DE RÉGLEMENTS

Tarifs TTC (TVA à 5,5%), à emporter et à la portion, sauf indication contraire. Les prix peuvent être révisés à tout moment sans préavis en fonction du cours des matières premières. Les prix facturés sont ceux en vigueur au jour de la commande. Modalités de règlement : Sauf convention contraire la facture est réglée par chèque ou en espèce à l'enlèvement ou à la livraison.



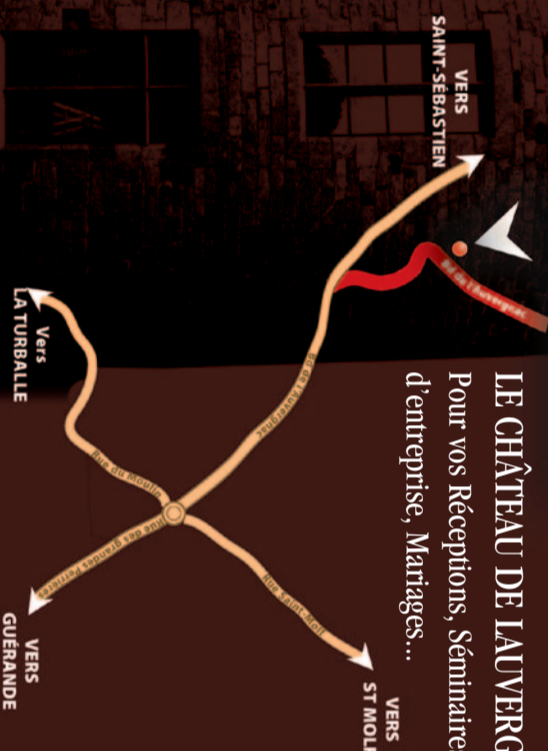
Parc d'Activités de Villejames
3, rue des Sources - 44 350 Guérande
02 51 73 03 03

HORAIRES D'OUVERTURE :

du lundi au samedi
de 9h à 12h et de 14h à 18h30



LE CHÂTEAU DE LAUVERGNAC
Pour vos Réceptions, Séminaires, Repas
d'entreprise, Mariages...



© 2011 - Création **micheverran** - 02 51 75 07 05 - La Nouvelle Imprimerie - 02 51 75 07 07. **IMPRIM'VERT** / Jacques PALUT, Eric Limon (agence Fotolia) - A07495

EXCLUSIVE COLLECTION

Notre Carte

Réceptions, Séminaires, Repas d'entreprise, Mariages, Anniversaires, Baptêmes, Brunch, Cocktails, Apéritifs.

& Location de Salle, de Vaisselles, de Mobilier et de Personnel de Service.



Parc d'Activités de Villejames, 3, rue des Sources - 44350 Guérande • 02 51 73 03 03
legourmetguerandais@wanadoo.fr • www.le-gourmet-traiteur.com



COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE COCKTAIL & BUFFET

PAIN SURPRISE

(42 sandwiches)

Saumon fumé	38,00 €
Jambon sec, rosette, crème de saumon	35,00 €
Crabe, crevette	42,00 €

COCKTAIL APÉRITIF FROID

(Minimum 10 personnes)

Prix Unitaire	0,80 €
Canapé saumon fumé	
Canapé magret et pruneaux	
Canapé rillettes de canard	
Canapé tarama, œufs de saumon	
Canapé bloc de foie gras	
Canapé Charcuterie	
Légumes Farcis	

NOS MINI SANDWICHES

Navette au Saumon Fumé.....	1,40 €
Navette au Foie Gras.....	1,60 €
Navette au Crabe.....	1,50 €

COCKTAIL APÉRITIF SAVEUR D'ASIE

(Minimum 10 personnes)

Prix Unitaire	1,20 €
Sushi au crabe et sésame	
Sushi au saumon fumé	
Sashimi avocat et pavot	
Maki crevette parfumé au gingembre	
Maki au thon rouge	

COCKTAIL APÉRITIF SAVEUR DES ÎLES

(Minimum 10 personnes)

Prix Unitaire	0,90 €
Croustillant de crevette	
Acras de morue	
Petits boudins aux épices	
Petit bouchon de volaille	
Samoussa créole	
Beignet de Crevette	

COCKTAIL APÉRITIF RÉDUCTIONS CHAUDES

(Minimum 10 personnes)

Prix Unitaire	0,80 €
Mini-quiche	
Feuilleté au fromage	
Croustillant de saint jacques	
Feuilleté au saumon	
Saucisse et pruneau au lard	

COCKTAIL APÉRITIF RÉDUCTION SUCRÉE

(Minimum 10 personnes)

Prix Unitaire	0,85 €
Mini-éclair café	
Mini moelleux sucré	
Petit four chocolat	
Mini macaron	
Tartelette au citron	
Tartelette aux Fruits	
Opéra	

NOS VERRINES SUCRÉES ET SALÉES

Prix Unitaire	1,20 €
Gaspacho	
Crème de saumon	
Suprême d'avocat au crabe	
Tiramisu aux fruits rouges	
Gourmet exotique mangue passion	

LES SALADES COMPOSÉES

(Prix de la portion)

Salade crudités	2,50 €
(Carotte, betterave, tomate)	
Taboulé à l'Oriental	2,90 €
(Semoule, raisin, menthe, concombre)	
Salade Coleslaw	2,90 €
(Choux blanc, carotte, mayonnaise)	
Tomate Mozzarella au pistou	3,90 €
(Tomate, fromage mozzarella, basilic)	
Salade campagnarde	3,90 €
(P de Terre, lardons, magret, croûtons)	
Salade niçoise	3,90 €
(Riz, thon, anchois, œuf, p de terre, h verts)	
Salade Mexicaine	3,90 €
(Riz, maïs, haricot rouge, poivron, ananas)	
Salade tropicale aux crevettes	5,20 €
(Crevettes, maïs, c.de palmier, ananas, tomate,)	
Salade Italienne	5,20 €
(Légumes marinés, mozzarella, tomate, olive)	
Salade Suédoise au Saumon fumé	5,80 €
(P de terre, fruits, saumon fumé, céleri)	
Salade aux fruits de mer.....	5,80 €

(Citron, fruits de mer, légumes marinés, olive)	
Salade Landaise	8,60 €
(Magret fumé, gésier, tomate, p de terre)	
Salade piémontaise	3,90 €
(P de terre, jambon, tomate, œuf, cornichon, mayo)	
Salade Royal du Gourmet	19,80 €
(Médaille de Langouste, gambas, Crabe, Saumon Fumé)	
Nos feuilletages	
Feuilleté Jambon fromage (individuelle)	2,90 €
Feuilleté viande (individuelle)	3,10 €
Feuilleté Saumon (individuelle).....	3,30 €
Feuilleté Saint-jacques (individuelle)	3,90 €
Tarte Fine de foie gras (individuelle).....	7,90 €
Feuilleté viande (4 personnes).....	9,30 €
Tarte Fromage blanc, épinard (4 personnes)	9,90 €
Tourte Saumon (4 personnes).....	9,90 €
Tarte Fine de Canard Confit et Cèpes.....	6,50 €

LES TERRINES

Prix Unitaire	
Terrine de Saumon.....	3,60 €
Terrine de Foie au Porto.....	3,20 €
Terrine de Fruits de Mer.....	3,90 €
Terrine de Foie Gras.....	7,90 €
Terrine à l'ancienne	3,80 €
Terrine de Poisson	3,70 €
Terrine de Saumon Fumé.....	3,90 €
Terrine d'écrevisse et Homard	5,10 €
Terrine de Canard au Cognac.....	3,60 €
Terrine de Saint-jacques.....	3,90 €
Terrine d'écrevisse et Homard	5,10 €
Terrine de Canard au Cognac.....	3,60 €

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE MENU

LES ENTRÉES

(Commande minimum 6 personnes)

Cocktail de crevettes à l'Avocat	5,20 €
Bavarois de thon aux crevettes et citron vert	5,90 €
Carpaccio de filet de bœuf et ces copeaux de parmesan	6,50 €
Éventail de melon de saison et magret fumé	6,20 €
Tartare aux deux saumons	6,90 €
Médaille de foie gras et son chutney de figue	7,90 €
Gratiné de Saint-Jacques en cassolette.....	9,50 €
Mille Feuille de Saint-Jacques et Écrevisses.....	10,20 €
Tatin d'asperges aux deux saumons et son velouté de homard	11,50 €
1/2 Langouste du Gourmet gratiné au champagne	25,50 €
Suprême de Langouste à la Truffe et sa petite nage crémeuse	26,50 €

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

(Commande minimum 6 personnes)

Turban de Rouget aux Crevettes.....	7,60 €
Couronne de Sole à la Madrilène	7,80 €
Paupiette de Saumon aux Saint-Jacques et Julienne de Légumes	8,90 €
Dos de Cabillaud, et Fondue de Poireaux au Vieux Vinaigre Balsamique	8,90 €
Le Traditionnel Saumon Rôti sauce Champagne	9,20 €
Filet de Lotte aux 5 Baies et sa confiture de Fenouil	10,50 €
Filet de Saint Pierre à la crème de Cèpes	11,20 €
Marmite Riche du Pécheur	12,80 €
Saint-Jacques et Gambas Sauce Homardine	15,80 €
Bar au Fumet de poisson Parfumé au Balsamique	15,80 €

Pavé de Turbot Poêlé à la Vanille.....	18,60 €
--	---------

LES VIANDES ET VOLAILLES

(Minimum commande 6 personnes)

Pavé d'Autruche aux Groseilles et Champignon	12,60 €
Pavé de Biche aux Girolles.....	13,50 €
Suprême de Pintade aux Châtaignes.....	10,30 €
Gigolette de Poulet aux Marrons.....	9,80 €
Magret de Canard aux Poires Confités.....	11,80 €
Caille aux Raisins et au Miel de Fleur	10,50 €
Pavé de Veau Quasi aux Girolles	12,20 €
Tournedos de Filet de Bœuf Rossini	16,60 €
Filet Mignon de Porc à la Fleur de Thym et Morille	10,90 €
Carré d'Agneau Braisé aux Herbes de Provence	11,50 €
Suprême de Volaille Fermier Forestière.....	7,50 €
Poulet Rôti au Romarin.....	5,90 €

LES SPÉCIALITÉS VENUES D'AILLEURS

(Minimum sur commande 6 personnes)

Cari de Poulet au Massalé de la Réunion	9,80 €
Colombo de Porc à l'Antillaise	10,80 €
Couscous Royal.....	10,50 €
Paella à la Valencienne	10,50 €
Lasagnes Classique à la Viande	6,50 €
Lasagnes aux Fruits de Mer du Gourmet	6,90 €
Mille Feuille d'Aubergine à la Grec	6,20 €

LES PLATS TERROIR

(Commande 3 jours à l'avance, minimum 8 personnes)

Coq au Vin de Bourgogne Façon Grand-Mère.....	7,80 €
Choucroute Paysanne au Riesling.....	8,90 €
Blanquette de Veau à l'ancienne.....	8,90 €

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE COCKTAIL, BUFFET & MENU

LES SPÉCIALITÉS VENUES D'AILLEURS

(Minimum sur commande 6 personnes)

Rougail de Saucisse à la Réunionnaise	11,80 €
Cari de Poulet au Massalé de la Réunion	12,80 €
Colombo de Porc des Antilles	12,80 €
Yassa de Poulet du Sénégal	12,80 €
Chili Con Carne du Mexique.....	13,90 €
Couscous Royal du Maroc.....	10,50 €
Paella Extra d'Espagne	10,50 €
Lasagne Classique à la Viande (Espagne)	5,50 €
Lasagne aux Fruits de Mer du Gourmet	6,90 €

LES PLATS TERROIR

(Commande 3 jours à l'avance, minimum 6 personnes)

Coq au Vin de Bourgogne Façon Grand-Mère	7,80 €
Choucroute Paysanne au Riesling.....	9,90 €
Blanquette de Veau à l'ancienne.....	8,90 €

LES GROSSES PIÈCES POUR BUFFET

(sur Commande minimum 15 personnes)

prix par personne	
Cochon de lait Laqué	12,90 €
Filet de bœuf Wilington	14,50 €
Bouquet de Langoustines et d'Écrevisses	9,90 €

Surprise des Mers Sur Miroir.....	7,90 €
Galantine de Canard au Foie Gras.....	6,90 €
Terrine de Lapin aux Pruneaux	5,80 €
Terrine aux Trois Poissons	5,50 €
Génoise sauce au Crabe et Caviar sur Miroir	6,80 €
Chaud Froid de Volaille sur Miroir.....	4,90 €
Glaçage de Saumon Fumé Sur Miroir	6,20 €
Cœur de Thon en Bouquet	4,80 €
Saumon Bellevue Sur Miroir.....	8,90 €
Saumon Farci du Gourmet	8,90 €
Dinde aux Marrons	8,90 €
Rôti de Chapon Farci aux Truffes.....	8,90 €
Roti de Porc aux Herbes.....	5,60 €
Roast-beef	6,80 €
Assortiment de Charcuterie	5,80 €

FROMAGES & DESSERTS

LE FROMAGER

(80g par personne)

Plateau de fromages.....	3,20 €
Assortiment de 3 Fromages	2,50 €

LES DESSERTS

(commande minimum 8 personnes)

La portion.....	3,30 €
Forêt-noire	
Entremet Gourmet Chocolat	
Entremet Fruits Rouges	
Croustillant Noisette Chocolat	
Joconde Mangue Passion	
Royal Poire	
Nougat Glacé	
Tarte Tatin	
Suprême Poire Caramel	
Exquis Café Caramel	
Moelleux Chocolat	
Croquant aux deux Chocolats	
Crème Brûlée à la Vanille	
Salade de Fruits Frais de Saison	

Bavarois Saveur Exotique

Miroir Poire Belle Hélène

LES GÂTEAUX DE FÊTES À PARTAGER

(10 / 12 parts)

Forêt Noire	27,50 €
Royal Poire	27,50 €
Tiramisu	28,80 €
Cadre Framboisier	36,60 €
Charlotte aux Fruits Rouges	31,90 €
Bavarois aux Fruits Rouges	28,90 €
Croustillant Noisette Chocolat.....	38,50 €
Entremet Mangue Passion	28,80 €
Entremet Croustillant Chocolat	39,80 €

NOS PIÈCES MONTÉES

(Commande minimum 30 personnes)

Pyramide en Nougatine et ses Choux au Parfum Exotique	8,50 € la portion
Pyramide Nougatine, Amande, crème au choix, Pâte d'Amande	9,90 € la portion
Pyramide Nougatine et ses Macarons au multiple Saveurs	9,50 € la portion

LES BOISSONS

Eau Plate 50 cl	1,20 €
Eau Pétillante 50 cl.....	1,30 €
Jus de Fruits 20 cl.....	1,20 €
Coca 20 cl	1,20 €
Coupe de Champagne	9,75 €
Coupe Pétillant	1,30 €
Verre de Vin 10 cl	1,40 €
Apéritif Alcooolisé 4 cl	1,90 €
Cocktail Sans Alcool 15 cl	2,60 €
Cocktail Alcooolisé 15 cl.....	3,20 €
Punch Planteur le Litre	18,00 €
Sangria le Litre	15,00 €
Bière 25 cl	1,50 €

NOS VINS ET CHAMPAGNES

BLANC BOUTEILLE DE 75 CL

Bordeaux Sélection du Gourmet.....	12,50 €
Château Marac	14,50 €
Château Respide	16,50 €
Château Fol Espérance	18,50 €
Sancerre	19,50 €
Domaine de Carbonnieu (Sauternes).....	28,50 €
Château Smith Haut Lafitte Blanc 1997.....	95,00 €

ROUGES BOUTEILLE DE 75 CL

Bordeaux Sélection du Gourmet.....	12,50 €
Château la Tour Sieujan 2007	24,00 €
Château Tour de Gilet 2004.....	26,50 €
Château Lehoul 2007	28,00 €
Enclos de Viaud (L.de Pomerol) 2006.....	28,00 €
Château d'Arco (St Emilion G.Cru) 2008	32,00 €
Château Fonroque St Emilion G.C.Classé	48,00 €
Château Enclos Haut Mazeyres Pomerol	52,00 €

ROSÉS BOUTEILLE DE 75 CL

Bordeaux Sélection du Gourmet.....	12,50 €
Baies de Beaupré 2003.....	19,50 €

CHAMPAGNES

Sélection du Gourmet Brut.....	20,50 €
Sélection du Gourmet Rosé	26,50 €
R.H de Raymond Henriot Brut	30,00 €
Ruinart Brut	42,00 €
Dom Perignon 2002	165,00 €
Domaine de Carbonnieu (Sauternes).....	195,00 €
Roederer Cristal 2002	260,00 €