

Artisan
Boulangerie Pâtisserie
Plats cuisinés
Biscuiterie

« *Lou Gourmandises* »
Créateur de goût



Place de la mairie
83570 Cotignac
04 94 04 63 88



Pour vos fêtes
« Lou Gourmandises »
vous propose

Pensez à passer vos
commandes avant le
samedi 21 décembre

Verrines salées : 3,80€ l'unité

-Chair de crabe, gambas marinées, guacamole, mangue, piment d'espelette, tomates confites

-Tartare de saumon et noix de St Jacques aux saveurs du sud

-Velouté de choux fleur aux saveurs truffée, duxelle de cèpes et julienne de magret fumé

Plateaux 12 navettes : 20€

Composés de :

- 4 navettes saumon fumé cream cheese parfumé citron, ciboulette

- 4 navettes fois gras de canard confiture d'oignon, figue et coing

- 4 navettes chair de crabes, gambas, guacamole, mangues, tomates confites

Plateaux 20 bouchées : 30€

Composés de :

- 5 bouchées escargot beurre à l'ail.
- 5 bouchées brunoise de St Jacques aux morilles
- 5 bouchées effiloché de canard crème de cèpe
- 5 bouchées chèvre, épinard, confiture de tomate, brisure de truffes

Les escargots

- 12 briochettes aux escargots beurre à l'ail : 16€
- 12 escargots beurre à l'ail : 10€
- 6 escargots beurre à l'ail : 5€

Conseil : à servir chaud sortir 30 minutes avant cuisson four 100C° pendant 10 minutes

Les entrées

- *Marinade de poisson et crustacés
Gambas black tiger et noix de St Jacques
marinées, cœur de saumon fumé 15€*
- *Vol au vent aux noix de St Jacques,
crèmeux aux morilles, copeau de parmesan
7.95€*
- *Vol au vent au saumon légume de saison,
crème de topinambour 7.95€*

Les accompagnements

- *Pomme purée truffée 3.95€*
- *Carottes de couleur, glacé au miel 3.50€*
- *Risotto aux morilles 5.50€*
- *Raviole aux truffes glacé au jus de viande
5.00€*

Conseil : à servir chaud sortir à température
30mn avant de passer au four, préchauffer à 130°C,
environ 12 mn dans un plat anti-adhésif

Les plats

- *Gourmandises de cochon au Foie Gras 8€*
- *Choux farci à l'effiloché de canard, velouté au foie gras 7.95€*
- *Parmentier de canard, pomme purée truffée
9.95€*
- *Filet de st pierre crème de morilles 11.95€*
- *Nage de gambas et noix de st jacques, bisque de langoustine 12.50€*
- *Mijoté de joue de bœuf au foie gras 9.95€*
- *Suprême de pintade farci aux girolles, lardon et choux et son jus 9.95€*
- *Suprême de volaille farci aux girolles, lardon et choux et son jus 9.95€*
- *Croustade de confit de canard crème de cèpe légèrement tomatée et tomate confite
5.00€*

Bûches de Noël

- Intensément chocolat guayaquil

Mousse chocolat noir 64% , génoise chocolat noir

- Intensément Caraïbe

Mousse mangue, crémeux passion, compotée ananas mangue vanille rhum, dacquoise noix de coco

- Intensément Marron

Mousseline vanille, crème de marrons, brisures de marrons confits, dacquoise noisette

- Intensément Vanille

Vanille de bourbon de Madagascar, caramel éclat amandes et noisettes caramélisées génoise vanille

Bûche individuelle : 5€

Bûche 4 personnes : 20€

Bûche 6 personnes : 30€

Bûche 8 personnes : 38€

Bûches individuelles

Tout Citron

Tout Marron

Tout Caraïbe

Tout Chocolat

Tout Vanille

Verrine sucrées 3,50€ pièce

- Mousse poire, confit de pomme, chantilly caramel beurre salée, brisures de marrons, crumble du moment

- Tartare de mangues et ananas, crémeux passion, dacquoise coco

- Crémeux praliné, mousse chocolat noir, éclats d'amandes et noisettes, choux caramélisés

Assortiment de mignardises 1.10€ l'unité

Pain de mie environ 500g.

- Pain de mie nature 4.50€
- Pain de mie figue abricot raisin 5.95€
- Pain de mie brisure de truffe 8.00€

Pain serviette 1,30€ le mix des trois

-Soit :

1 pain serviette Nature
(idéal pour tout le repas)

1 pain serviette 5 céréales
(idéal pour le poisson, les coquillages, et le fromage)

1 pain serviette figues abricot, raisin miel
(idéal pour le foie gras, les terrines et le fromage)

Pains

Baguette - Baguette tradition française
Restaurant - Campagne - Epeautre
Sarasin seigle - Croustigraine - Complet

Pain au noix 4€ - Demi pain au noix 2€
Pain farine de seigle 3,50 €

Pour vos cadeaux

*Venez découvrir notre large choix
de chocolats de la maison Valrhona
ainsi que nos macarons*



*Bonnes
Fêtes
de
fin
d'année*

Artisan
Boulangerie Pâtisserie
Plats cuisinés
Biscuiterie

« *Lou Gourmandises* »
Créateur de goût

Place de la mairie
83570 Cotignac
04 94 04 63 88