

# AILS FROIDS



## LES MISES EN BOUCHE

*coupelle céramique avec fourchette*

Pressée de Saint Jacques 3,00 €

Parmentière de cabillaud 3,00 €

Duo de Saint Jacques et saumon 3,00 €

Boeuf parmesan 3,00 €



Didier LE GOFF

## LE MAGASIN

12 Avenue de la Libération  
33380 MIOS

Tél : 05 56 03 07 46

contact@didierlegoff-traiteur.com

www.didierlegoff-traiteur.com

Afin de vous laisser le choix parmi notre offre, nous vous conseillons de passer votre commande.

FCM Graphic 05 57 77 08 58

## MINI VERRINES

*Coffret de 12 pièces 30,00 €*

Chèvre miel

Bloc de foie gras, pomme

Pesto mozzarella

Saumon citron

## FÊTES DE NOËL

pour le vendredi 23 décembre

avant le lundi 19 décembre

Pour le samedi 24 décembre

avant le mardi 20 décembre

## FÊTES DU NOUVEL AN

Pour le vendredi 30 décembre

avant le lundi 26 décembre

Pour le samedi 31 décembre

avant le mardi 27 décembre

LE MAGASIN VOUS ACCUEILLE

TOUS LES JOURS

DE 8 HEURES A 20 HEURES

## MINI SALÉS CHAUDS

*Plateau de 25 pièces 25,00 €*

A réchauffer à 170° 5/6mn

Quiche lorraine

Tartelette pizza

Tartelette saucisse

Tartelette saumon brocolis

Tartelette aux trois fromages



Didier LE GOFF

# COCKTAIL SALÉS

## CANAPÉS COCKTAIL PLATEAU

*40 pièces 25,00 €*

Mousse de canard

Tomates séchées, ciboulette

Chèvre paprika

Saumon concombre

Fromage et fines herbes

Légumes du soleil

Poulet curry

## CANAPÉS TRAITEUR PLATEAU

*48 pièces 48,00 €*

Chiffonnade de saumon, crème ciboulette

Tomate cerise, crevette

Saucisse sèche

Chèvre, curry

Chiffonnade de jambon cru, figue

Roquefort, pistache

Truite fumée, oeuf de truite

Tomate marinée sur purée d'artichaut et de tomate

TRAITEUR

CHARCUTIER



BOUCHER



## PAIN SURPRISE

*40 sandwiches 39,00 €*

Mousse de canard au Porto et chutney d'oignon

Purée de tomates cuisinées et fromage de chèvre sur pain de mie aux épinards et pain de mie aux noix



# ENTRÉES

CHAUDÉS & FROIDES

# PLATS

# MENUS

# DESSERTS

## LES FOIES GRAS DE CANARD ENTIERS DIDIER LE GOFF

## LES CRUSTACÉS

La ½ langouste à la parisienne  
et sa garniture CUBA  
(eau chaude) 20,00 €



## LES ENTREES CHAUDES

Les prix de nos entrées sont indiqués par personne

Coquille de noix de Saint Jacques .....	6,00 €
Bouchée aux ris de veau .....	6,50 €
Bouchée aux noix de Saint Jacques .....	6,50 €
Tarte fine ris de veau, foie gras et Saint Jacques ..	6,50 €
Ris de veau sur pique et involtini de speck .....	7,50 €
Dos de cabillaud rôti à la fleur de sel choux fleur, brocolis, pignon, magret fumé .....	10,00 €
Pavé de saumon .....	8,50 €
Civet de cerf pomme de terre Anna .....	8,50 €
Estouffade de sanglier pomme de terre Anna ....	8,50 €
Ris de veau cuisinés aux cèpes, tête de veau ..	15,00 €
Tube d'encornet farci aux pieds de porc, poivron confit et foie gras .....	10,00 €

## LE POISSON

Saumon fumé 48,00 €/kg	
Cannelloni de saumon fumé aux poivrons confit 6,50 €	
Assiette de saumon Bellevue 2 personnes .....	15,00 €

LE CAVIAR Prix selon cours



## LES VOLAILLES DE BRESSE

Seule des volailles de Bresse bénéficient d'une AOC,  
ce sont des produits typiques et authentiques

Chapon de Bresse 35,00 €	
Prêt à cuire 36,00 €	Farci 40,40 €
Poularde de Bresse 27,00 €	
Prêt à cuire 28,50 €	Farci 32,40 €

## LES GARNITURES

Les prix de nos légumes  
sont indiqués par convive

Tarte fine de légumes .....	4,00 €
Tomate, oignon, poivron vert, poivron rouge, Pomme de terre	
Pomme de terre grenailles cuisinées 200g .....	2,50 €
(Marrons, oignons)	
Rapé de pomme de terre ...	1,00 €
Bouillon de légumes aux marrons (carottes, cèleri, fenouil, brocolis, navet, pomme de terre)	
Gratin de pomme de terre, amandes	2,50 €
Poêlée de marrons cuisinés	
Flan de cèleri aux figues ....	3,00 €

## LES VOLAILLES

Les prix de nos volailles sont indiqués au kg

CHAPON 12,20 €	Prêt à cuire 13,50 €	Farci 17,00 €
POULARDE 11,00 €	Prêt à cuire 12,50 €	Farci 16,50 €
DINDE 12,20 €	Prêt à cuire 13,50 €	Farci 17,00 €
OIE 13,20 €	Prêt à cuire 14,50 €	Farci 18,00 €
PINTADE 7,95 €	Prêt à cuire 9,95 €	Farci 11,55 €
CHAPON		
DE PINTADE 12,20 €	Prêt à cuire 13,50 €	Farci 17,00 €
PIGEONS 12,50 €	Prêt à cuire 15,00 €	

## VOLAILLES CUITES

Grosses pièces 10,00 €
Découpage 10,00 €
Pièces moyennes 6,00 €
Découpage 6,00 €

## LE GIBIER

Carré de biche à la française 4/5  
côtes (3/5 personnes) 49,00 €/kg  
Filet mignon de biche 56,00 €/kg  
Sauté de biche s/os 17,50 €/kg  
Filet mignon de sanglier 51,00 €/kg  
Sauté de sanglier s/os 18,00 €

## LES PLATS CHAUDS

avec garniture au choix

Hamburger de chapon, bacon et foie gras, sel poivre concassé .....	16,00 €
Suprême de chapon sauce foie gras 2 personnes .....	25,00 €
Cuisse de chapon, sauce foie gras 2 personnes .....	25,00 €
Suprême de pintade poché à l'huile d'olive et thym .....	9,00 €
Souris d'agneau confite .....	15,00 €
Pavé de veau à la cuisson rosée, jus à la moutarde au mout de raisin de Brive, noix .....	16,00 €



## COCKTAIL DINATOIRE OU DEJEUNATOIRE 20,00 €

20 personnes, 20 € par personne  
48 canapés lunch  
40 mini brochettes champêtre  
48 sandwiches cocktail nordique  
54 bouchées évasion  
50 mini salés chauds  
57 petits fours sucrés  
24 petits fours chocolat



## MENU À 12,00 €

à partir de 10 personnes  
Canapés  
5 pièces par personne  
Feuilleté de Saint Jacques et crevettes  
Pavé de dinde et légumes cuisinés  
Dessert



Afin de vous laisser le choix parmi notre offre, nous vous conseillons  
de passer votre commande à l'avance, retrouvez nos dates au dos.

## MENU À 25,00 €

à partir de 10 personnes  
Canapés  
5 pièces par personne  
Pavé de saumon  
Selle d'agneau ou suprême de pintadeau  
Pomme de terre grenailles cuisinées  
Dessert



## 2 COFFRETS DE 6 PIÈCES 28,00 €

Tiramisù  
Ananas coco rhum  
Fraisier  
Framboise pistache  
Foret noire  
Crème brûlée framboise  
Passion Gianduja  
Ananas coco  
Fraise chocolat blanc  
Pistache chocolat  
Trois chocolats

Plaisir de fête  
4 personnes 20,00 €  
Plaisir de fête individuel 5,00 €

## LES PETITS FOURS SUCRÉS

Plateau de 57 pièces soit 12 personnes 51,00 €  
Rectangle pistache  
Tartelette citron, macaron  
Barquette framboise  
Eclair chocolat  
Eclair café  
Carré caramel  
Barquette praliné  
Moelleux arôme pistache griotte  
Opéra

## COFFRET DÉFILÉ DE MACARONS

coffret de 12 pièces 10,00 € €  
Défilé de financiers  
coffret de 24 pièces 10,00 € €  
Défilé de fingers en macaron  
coffret de 6 pièces 12,00 € €  
Coffret de canelés bouchées  
coffret de 8 pièces 5,00 € €  
Coffret zigzag  
coffret de 12 pièces 10,00 € €

## LES PETITS FOURS TOUT CHOCOLAT

Plateau de 24 pièces soit 6 personnes 23,00 €  
Savarins whisky  
Feuilletines riz  
Mendiants Gianduja noix, pistache  
Mendiants Gianduja amande pistache  
Financiers griotte  
Moelleux thé, ganache au thé  
Carrés feuilletine parfum chocolat café

