

## Nos Menus

### Le Chef - 22€

Pyramide de saumon

Feuilleté de Saint-Jacques au muscadet

Gigollette de canard sauce forestière  
Flan de légumes du soleil

### La Toque Blanche - 30€

Foie gras de canard entier maison

Mousse de brochet  
au cœur fondant d'écrevisses

Fondant de chapon rôti à la crème  
Moelleux de pommes de terre  
cœur coulant aux morilles

### L'Etoilé - 35€

Tatin de foie gras pommes caramélisées déglacées au vinaigre de framboise

Filet de Saint Pierre et beurre de tapenade de poivrons rouges

Suprême de volaille aux écrevisses et coulis de Saint-Jacques  
Rizotto crémeux et cœur fondant à la truffe d'été

Possibilité de dressage des entrées sur plat,  
1.00€ de supplément par personne  
à partir de 8 personnes

Les commandes seront prises à partir de 4 pers. minimum,  
les produits étant disponibles en boutique

## TRAITEUR Florent GARRAT

3 rue du Grand Moulin - 42000 Saint-Etienne

Tél. 04 77 32 31 64 - Mobile 06 72 81 08 10

florent.garrat@orange.fr - www.garrat-traiteur.com



Florent GARRAT  
Créateur d'idées

CARTE DES FÊTES  
+ 2015 +



## Apéritifs

### Nos bouchées d'Apéritif

Bouchée d'escargots .....	1.40 € / pièce
Petits fours salés .....	3.80 € / 100 gr
Les cakes assortis - Fourme et pruneaux, Provençal, jambon olive, ... ..	17.50 € / kg
Verrine Caviar d'aubergines queue d'écrevisse .....	1.80 € / pièce
Verrine crème d'artichaut et chorizo .....	1.80 € / pièce
Verrine de coulis de homard en bavaoïse .....	1.80 € / pièce
Verrine Foie gras, chutney de figue .....	2.00 € / pièce

### Nos toasts - Canapés assortis

Tatin de foie gras, Blinis, compotée d'artichaut et langouste	
Financier à l'olive noire, involtini de speack sur tapenade d'olive noire et tomate	
Noix de St Jacques et caviar d'aubergine... ..	1.40 € / pièce

### Nos Pains surprise (48 parts)

Charcuterie .....	38.00 € / pièce
Poisson .....	41.00 € / pièce

## Entrées

### Nos foies gras maison

Barrette de foie gras de canard et gelée de pomme verte .....	11.00 € / 100 gr
Tatin de foie gras déglacé au vinaigre de framboise .....	6.60 € / 100 gr
Foie gras cocktail aux figues .....	13.20 € / 100 gr
Foie gras de canard entier .....	13.20 € / 100 gr
Foie gras d'oie .....	14.00 € / 100 gr
Porcelet farci au foie gras .....	4.60 € / 100 gr

### Nos spécialités

Médaille de saumon, mayonnaise .....	44.10 € / kg
Dôme aux queues d'écrevisses .....	5.80 € / part
Fond d'artichaut norvégien .....	5.70 € / part
Langouste de Cuba en spirale de courgette .....	10.00 € / part
Pyramide de saumon .....	5.50 € / part
Dôme de tartare de saumon .....	5.80 € / part
Entremet de crudités .....	19.80 € / kg
Queue de langouste de Cuba (belle grosseur) .....	129.00 € / kg

### Nos saumons fumés

Ecossais .....	7.60 € / 100 gr
Ecossais sauvage BIO .....	8.50 € / 100 gr

### Nos feuilletés

Feuilleté aux Saint-Jacques et Muscadet .....	4.90 € / pièce
Brioche aux morilles .....	10.00 € / pièce
Feuilleté aux morilles .....	60.00 € / kg
Croustade d'escargots de Bourgogne .....	4.50 € / pièce
Feuilleté Fran comtois .....	16.00 € / kg

## Plats chauds

### Nos poissons

Blanquette de poissons sauce safranée .....	8.90 € / part
Mousse de brochet au cœur fondant d'écrevisses .....	7.90 € / part
Dos de bar et sa sauce aux petits légumes .....	9.50 € / part
Pavé de Saint-Pierre au beurre de tapenade de poivrons rouges .....	7.50 € / part
Demi-queue de langouste à l'Américaine .....	24.00 € / part
Tournedos de lotte au speack sauce au lard fumé .....	16.00 € / part
Cuisses de grenouilles en persillade (belle grosseur) .....	27.00 € / kg
Pain d'écrevisses au coulis d'écrevisses .....	6.00 € / part

### Nos volailles

Fondant de chapon rôti à la crème (entièrement désossé).....	9.00 € / part
Fondant de chapon rôti aux morilles (entièrement désossé).....	16.50 € / part
Pièce de quasi de veau rôtie jus corsé .....	9.90 € / part
Gigollette de canard sauce forestière .....	7.50 € / part
Ballotin de dinde aux marrons .....	7.90 € / part
Suprême de volaille aux écrevisses et coulis de st Jacques .....	11.00 € / part

### Nos gibiers

Sauté de cuissot de chevreuil Saint-Hubert .....	14.00 € / part
Estouffade de sanglier aux châtaignes .....	12.00 € / part

### Nos légumes

Gratin dauphinois à la crème .....	3.00 € / part
Gratin dauphinois aux cèpes .....	4.50 € / part
Flan de potiron aux noisettes .....	2.40 € / part
Flan d'asperges au lard fumé .....	2.80 € / part
Clafoutis de légumes .....	2.20 € / pièce
Morilles à la crème .....	16.00 € / part
Moelleux de pomme de terre cœur coulant aux morilles .....	3.50 € / part
Gratin de cardons au jus .....	4.50 € / part
Rizotto crémeux et cœur fondant à la truffe d'été .....	5.00 € / part

## Desserts

### Nos pâtisseries maison élaborées par notre chef pâtissier Jordan

<b>Alliance</b> : Biscuit madeleine citron, crème citron allégée, compotée de myrtilles
<b>Caramelis</b> : Biscuit chocolat, mousse chocolat, coulis caramel crémé, crémeux caramel
<b>Mahogany</b> : Financier cassis, compotée de mangue, mousse passion, biscuit pistache
<b>Noisettine</b> : Dacquoise noisette, crémeux noisette, coulis clémentine, mousse chocolat lait
<b>Jivara</b> : Dacquoise coco, ananas rôti, crémeux coco, mousse au chocolat lait Jivara

Bûchette individuelle.....	3.50 € / pièce
Bûche à partir de 6 personnes .....	3.20 € / part