

g.

GRÉGOR  
COUTANCEAU

S É L E C T I O N D E

plats

à emporter

Automne-hiver 2011- 2012

GRÉGOR  
COUTANCEAU  
S'INVITE CHEZ VOUS



Pour vos réunions de famille ou repas entre amis,  
nous vous proposons de découvrir nos plats et cocktail-boxes à emporter ou livrés.

Les prix s'entendent par personne et sont TTC.

## Entrées \_\_\_\_\_

Tourte au céleri rave braisé et au canard des Landes, vrai jus au genièvre 13.90 €

Coquilles Saint-Jacques poêlées, chutney de coing, épinards sautés à cru, beurre au citron. 19.50 €

Fraicheur de légumes de saison, foie gras en ballottine et vinaigrette à la figue fraîche 23.90 €

## Plats \_\_\_\_\_

Filet de bœuf farci au foie gras et truffe en croûte façon Curnonsky, moelleux de pommes de terre 24.90 €

Mignon de porc rôti aux endives et poitrine croustillante, jus vinaigré aux échalotes 21.30 €

Pavé de maigre poêlé, purée de cresson aux coques, sauce au vin blanc et thym. 23.90 €

Dos de cabillaud doré sur sa peau croustillée, poêlée d'artichauts aux huîtres et jambon de pays, jus de viande 21.90 €

## Fromage \_\_\_\_\_

Plateau de fromages au lait cru (commande minimum de 10 personnes) 60.00 €



Emilie se tient à votre disposition pour vous conseiller sur l'ensemble de nos prestations et vous proposer un devis personnalisé.  
Cette liste est non exhaustive.



## Desserts

*Ces desserts sont confectionnés pour 6 à 16 personnes au prix de 7.70 € par personne.*

### « Winter bliss » :

Mousse légère à la poire William, pain de gènes aux épices douces, confit de poire au vin rouge

### Le « Zanzibar »

Mousse au chocolat Manjari, cacahuètes caramélisées, compotée de banane au rhum

### Le « Piémont »

Mousse Gianduja noisette lait, biscuit Sacher, noisettes torréfiées et oranges mi-confites

## Pyramides

Pyramide 24 macarons : 41.00€

Pyramide 48 macarons : 82.00€



## Cocktail-boxes

Grâce à notre box, vous avez l'esprit tranquille, nous vous livrons canapés, brochettes et mini-sphères... accompagnés de serviettes et cuillères dans une jolie boîte. Il suffit de l'ouvrir et de déguster ! Voici quelques exemples de canapés que nous pourrions vous proposer : en salé «anguille fumée et sa salade de pomme de terre revisitée», «Charentais surmonté d'une chantilly aux 5 épices», «mousse de tomate Pomodori sur son sablé au parmesan, sardines marinées» et en sucrée «carré «Zeng» mousse de chocolat Grand Caraque, gingembre et sablé cacaoté», «pain de Gènes et sa compotée de fruits du mendiant, etc.

### Les salées

Taille S - M - XL

à partir de 39.05 €

### Les sucrées

Taille S - M - XL

à partir de 33.76 €

### Les sucrées-salées

Taille XL

151.95 €



# C O N D I T I O N S   G É N É R A L E S   D E   V E N T E

## Quand passer votre commande ?

Les commandes doivent être effectuées 72 h à l'avance, du lundi au samedi de 9h à 18h par :

- Tél. : 05 46 41 90 79
- Fax : 05 46 41 90 80
- E-mail : [traiteur@gregorycoutanceau.com](mailto:traiteur@gregorycoutanceau.com)
- Site internet : [www.larochelletraiteur.com](http://www.larochelletraiteur.com)

## Détails pratiques :

Les poissons et viandes sont présentés dans des contenants prêts à être réchauffés et accompagnés d'une garniture (légumes et/ou féculents).

Les sauces sont conditionnées dans des pots à part et peuvent être réchauffées au micro-ondes ou au four.

A la livraison, notre chef de cuisine vous donnera toutes les informations nécessaires au dressage des plats et à leur remise en température.

Pour garantir un service de qualité, nous vous demandons de nous retourner le matériel prêté dans les trois jours suivants sa réception.

## Comment régler votre commande ?

Règlement en espèce ou par chèque lors du retrait de votre commande.

Un acompte de 30 % du montant global de la prestation vous est demandé afin de confirmer votre commande.

## La livraison :

Possibilité de livraison tous les jours de la semaine sur demande en fonction de nos disponibilités.

Pour La Rochelle et la CDA : livraison offerte pour toute commande supérieure à 250 € TTC.

Pour une commande inférieure à 250 € TTC, les frais de transport s'élèvent à 8,45 € TTC.

Au-delà de la CDA, la livraison est facturée 1,70 € HT le kilomètre aller-retour.

**Grégory Coutanceau Cooking se réserve le droit de modifier ses produits et tarifs sans préavis.**

Mangez 5 fruits et légumes par jour  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



GRÉGORY COUTANCEAU COOKING  
TRAITEUR ET ORGANISATEUR DE RÉCEPTION  
12 RUE LE VERRIER - 17440 AYTRÉ  
TÉL. 05 46 41 90 79 - FAX : 05 46 41 90 80  
[traiteur@gregorycoutanceau.com](mailto:traiteur@gregorycoutanceau.com)

