



L'ÎLOT DES GOURMETS

Halles Paul Bocuse

**Menu des Fêtes**



## **Vous êtes plutôt gourmand ou gourmet ? Nous sommes les deux !**

Les fêtes approchent, et cette année L'Îlot des Gourmets prévoit de vous régaler d'une toute nouvelle façon !  
Nous ouvrons une boutique éphémère dans nos cuisines au  
**193 rue Marcel Mérieux à Gerland.**

Comment ça marche ? Passez votre commande par téléphone ou email avant le 15 décembre en s'appuyant de ce menu, et comptez sur nous pour passer des fêtes délicieuses !

# Nos Apéritifs & Nos Entrées

---

## Nos Apéritifs

- Accras de morue – 5 pièces par pers. 26,00 € le kg
- Beignets de crevettes – 5 pièces par pers. 40,00 € le kg
- Feuilletés assortis – 50 g. par pers. 60,00 € le kg
- Pain surprise de 40 toasts 30,00 et 35,00 € pièce  
(Charcuterie assortie ou Saumon fumé/beurre)

## Nos Entrées

- Darne de saumon façon Bellevue 6,00 € pièce
- Saumon frais mariné façon Gravlaks 57,90 € le kg
- Demi-queue de langouste de Cuba 23,00 € pièce
- Crevettes cuites Perles de Corail 39,00 € le kg
- Coquille Saint Jacques à la Normande 7,50 € pièce
- Escargots frais élevage français Perles & Saveurs 10,00 € la douzaine
- Bouchée à la reine ris de veau ou fruits de mer 6,00 € pièce
- Terrine de foie gras de canard maison 105,00 € le kg
- Saumon fumé norvégien Maison Barthouil 68,90 € le kg
- Escalope de foie gras frais à poêler Nous consulter
- Plateau d'huîtres et/ou fruits de mer Nous consulter





# Nos Plats Chauds

---

## Nos Viandes

- Filet mignon de veau aux cèpes – 300 g par pers.
- Filet de bœuf en croûte sauce Périgieuse (sur commande de minimum 6 pers.)

57,90 € le kg  
15,00 € la part

## Nos Volailles

- Suprême de chapon aux morilles – 450 g par pers.
- Caille farcie au foie gras sauce au Porto

35,90 € le kg  
8,00 € pièce

## Nos Gibiers

- Estouffade de sanglier sauce bourguignonne – 300 g par pers.
- Civet de chevreuil sauce Grand Veneur – 300 g par pers.

34,90 € le kg  
37,90 € le kg

## Nos Poissons Frais

- Blanquette de poisson (Noix de Saint Jacques, Lotte et Saumon) – 300 g par pers.
- Mousse de Saint Jacques sauce homardine
- Filet de daurade, vierge de légumes confits de saison – 300 g par pers.
- Loup ou Saumon en croûte sauce dill ou oseille (sur commande à partir de 6 pers.)

37,90 € le kg  
8,00 € pièce  
40,90 € le kg  
14,00 € et 12,00 €  
la part

# Nos Garnitures

---

- Gratin dauphinois – 300 g par pers. 17,00 € le kg
- Gratin de cardons à la moelle – 250 g par pers. 19,00 € le kg
- Paillasson de pommes de terre 3,00 € pièce
- Mélange forestier (Cèpes, girolles, trompettes de la mort et champignons de Paris) – 200 g par pers. 24,00 € le kg
- Poêlée de légumes (choux fleur, choux Romanesco, carottes et petit pois) – 200 g par pers. 17,50 € le kg
- Pommes dauphine – 5 pièces par pers. 22,00 € le kg



# Nos Fromages, Desserts & Boissons

---

## FROMAGES & DESSERTS

Nous vous proposons :

- Plateaux de fromage
- Bûches pâtisseries Délices des Sens

## BOISSONS

Nous vous proposons :

- Sélection de vins et champagnes Maison Chapoutier
- Jus de fruits Alain Milliat

Merci de nous consulter pour plus d'informations sur ces produits.



# Informations Complémentaires

## CONSEILS

- Conserver les plats dans leur emballage d'origine, respecter la chaîne du froid et mettre au réfrigérateur.
- Respecter les conseils de cuisson et/ou réchauffage des plats délivrés par votre vendeur.

## COMMANDE

- Votre commande sera accompagnée d'un acompte de 50 % du montant total. Le solde vous sera demandé à la livraison de votre commande.
- Pour des raisons pratiques et esthétiques, L'Îlot des Gourmets pourra être amené à vous proposer un conditionnement en plat inox, porcelaine et terre-cuite et dans ce cas une caution de 30 € vous sera demandée et restituée au retour de ces matériels.
- Nous acceptons les modes de paiement suivants :





# Passez votre commande dès maintenant !

---

## PASSER COMMANDE

Merci de passer votre commande en précisant vos coordonnées (nom, téléphone et adresse mail) avant le **vendredi 15 décembre** :

- Par téléphone au **04 78 62 30 75**
- Par mail à [nathalie.lobietti@lilotdesgourmets.fr](mailto:nathalie.lobietti@lilotdesgourmets.fr)

## RETRAIT COMMANDE

Toute commande passée devra être retirée à l'adresse suivante :

**193 rue Marcel Mérieux 69007 Lyon**

**Toute l'équipe de L'Îlot des Gourmets  
vous remercie de votre confiance et vous souhaite  
d'agréables fêtes.**