

Nos Fromages

- ✓ Plateau de fromages affinés de la Maison Renée et Renée RICHARD
St Marcellin affiné – St Félicien affiné - Comté fruité 18 mois – picodon – rocamadour – Mont d'Or.

ESCARGOTS ET CROQUILLES D'ESCARGOTS

Fournisseur français exclusivement à l'ÎLOT DES GOURMETS Halles de Lyon

<http://www.perle-et-saveurs.com/>



croquilles d'escargots

Délicieux pour l'apéritif – Quelques minutes au four à 200 °.

La croquille est une coquille en pâte qui se mange.

Quelques 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.

Votre commande

- ✓ Votre commande doit être passée à la boutique et sera accompagnée d'un versement d'arrhes 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.

Toute l'équipe de L'Îlot des Gourmets
vous remercie de votre confiance et vous souhaite
d'agréables fêtes en famille ou entre amis.



L'Îlot des Gourmets
Votre Repas de l'entrée au dessert

TRAITEUR

Halles de Lyon - Paul BOCUSE

Pour bien réussir vos Fêtes

102, cours Lafayette

69003 Lyon

Fax : 04 78 71 19 47

Tel : 04 78 62 30 75

contact@lilotdesgourmets.fr

www.lilotdesgourmets.fr

TOUTES VOS COMMANDES DOIVENT ETRE PASSEES

AVANT LE 16/12

APERITIFS

- ✓ PAIN SURPRISE fait **MAISON**
- ✚ CHARCUTERIE ASSORTIE 30.00 € pièce
 - (40 toasts):
- ✚ SAUMON TARAMA/S.FUME 35.00 € pièce
 - (40 toasts):
- ✓ CROQUILLES D'ESCARGOTS 11.50 € la douzaine

ENTREES FROIDES

Nos salades faites **MAISON**

- ✓ SALADE BRETONNE (crevettes, haricots verts, tomates cerise et artichaut) 25,00 € le kg
- ✓ TARTARE DE TOMATES (accompagnement pour vos entrées du type terrines) 16.00 € le Kg
- ✓ SAUMON SURPRISE (macédoine de légumes citronnée, œuf dur émiété, saumon fumé norvégien) 6.50 € pièce

Nos terrines faites **MAISON**

- ✓ TERRINE DE LEGUMES 21.50 € le kg
- ✓ TERRINE DE NOIX DE ST JACQUES 41,20 € le kg
- ✓ MEDAILLON DE SAUMON BOMLO - 7.00 € pièce

Nos terrines de Foie Gras de Canard faites **MAISON**

- ✓ TERRINE DE FOIE GRAS CANARD MI CUIT ORIGINE France (250 grs) 105.00 € le kg
- ✓ TERRINE DE FOIE GRAS CANARD MI CUIT ORIGINE France (550 grs) 105.00 € le kg
- ✓ TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT ORIGINE France (Pain de 1 Kg) 90.00 € pièce

Nos Saumons

- ✓ Saumon Fumé SAUVAGE d'Alaska (plaque 6 tr) 25.00 € pièce
- ✓ SAUMON FUME NORVEGIEN à la coupe 68.90 € le kg
- ✓ SAUMON FUME BIO ECOSSAIS à la coupe 69.60 € le kg
- ✓ Saumon Frais mariné façon GRAVELAX **MAISON** 56.90 € le kg
- ✓ ½ Queue de langouste de Cuba (diam 14/16) 22,00 € pièce

ENTREES CHAUDES

- ✓ SAUCISSON PISTACHE BRIOCHE (400 grs – 600 grs – 800 grs) 27.50 € le kg
- ✓ SAUCISSON PISTACHE ET TRUFFE BRIOCHE (400 grs – 600 grs – 800 grs) 41,00 € le kg
- ✓ COQUILLE ST JACQUES NORMANDE 7.50 € pièce
- ✓ ESCARGOTS FRAIS ELEVAGE FRANCAIS 11.50 € la dz
- ✓ BOUCHEE A LA REINE AUX RIS DE VEAU ET/OU AUX FRUITS DE MER 6.00 € pièce
- ✓ FINESSE DE LANGOUSTINE AU SANCERRE ET/OU CASSOLETTE DE SAUMON ET GAMBAS PARFUMEE AUX AGRUMES 6.00 € pièce

PLATS CHAUDS

NOS VIANDES

- ✓ PAVE DE VEAU AUX GIROLLES 47.50 € le kg
- ✓ FILET DE BŒUF EN CROUTE – Sauce Périgieuse (sur cde Minimum 6 personnes) 15,00 € la part

NOS VOLAILLES

- ✓ SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE FARCI AUX CHAMPIGNONS DE PARIS et TRUFFES 32.50 € le kg
- ✓ FILET DE CANETTE AUX AGRUMES 30,90 € le kg
- ✓ SUPREME DE PINTADE FARCI MARRONS/POTIMARRON sauce Madère 32,50 € le kg
- ✓ SUPREME DE CHAPON AUX MORILLES 34,50 € le kg
- ✓ CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS 8.00 € pièce
- ✓ SOURIS D'AGNEAU AU JUS 9.50 € pièce

NOS GIBIERS

- ✓ PAVE DE SANGLIER – sauce au vin rouge/lardons/carottes 37,50 € le kg
- ✓ CIVET DE CHEVREUIL – sauce Grand Veneur 31,90 € le kg

NOS POISSONS **FRAIS**

- ✓ LOTTE FRAICHE – Sauce matelote (échalottes, céleri, champignons boutons et crème) 49.90 € le kg
- ✓ TRIO DE POISSONS (filet de perche, colin fumé et filet de rouget) 25.00 € le kg
- ✓ MOUSSE DE POISSON (St Jacques ou Langouste) 8.00 € pièce
- ✓ GRATIN DE LANGOUSTE (min 4 pers sur commande) 60,00 € le kg
- ✓ FILET DE BAR – Sauce armoricaine 42.50 € le kg
- ✓ DORADE ROYALE sauce à l'oursin 41.50 € le kg
- ✓ LOUP OU SAUMON EN CROUTE (à partir de 4 pers) 20 € et 16 € la part (sauce dill ou sauce oseille) commander 72 h à l'avance

NOS GARNITURES

- ✓ GRATIN DAUPHINOIS 17,00 € le kg
- ✓ GRATIN DE CARDONS 19,00 € le kg
- ✓ PAILLASSON 3.00 € pièce
- ✓ RIZ BASMATI 7,00 € le kg
- ✓ CHAMPIGNONS FORESTIERS 19,00 € le kg
- ✓ POMMES DAUPHINE 22.00 € le kg
- ✓ HARICOTS VERTS FRAIS 22,50 € le kg
- ✓ CREPE VONASSIENNE (sur commande) 16,00 € le kg
- ✓ FOND D'ARTICHAUT (sur commande) 35.00 € le kg
- ✓ ECRASE DE POMMES DE TERRE 22.50 € le kg
- ✓ AUX CEPES
- ✓ Flans au potimarron ou épinards ou champignons 2.00 € pièce

Tous les prix indiqués s'entendent Toutes Taxes Compris

