



David coupelon

LES 3 GARÇINS ÉVÈNEMENT PASSION TRAITEUR

Votre traiteur vous propose
Les menus de fêtes de fin d'année

Pensez à commander avant le 16
Décembre pour les commandes de noël

Pensez à commander avant le 23
Décembre pour les commandes du 31

Contact :

@ les3garcins.com

📞 04.73.89.17.90

✉️ les3garcins@gmail.com



Notre carte

dans la limite des stocks disponibles

Mise en bouche / Apéritif

Oeuf de Noël, crevettes.....	2,90€
Oeuf de Noël, saumon à la truffe. 2,4%.....	2,90€
Oeuf de Noël, Saint-Jacques mandarine.....	2,90€
Timbale chorizo-poivrons.....	3,70€
Timbale gambas-mangue.....	3,70€
Cuivr Saint-Jacques-asperges.....	3,80€

Entrées chaudes ou froides

Foie gras de canard Prix au Kg	161,90 €
Boudin blanc à la truffe d'été 1% Prix au Kg	28,30 €
Boudin blanc nature, Prix au Kg	22,20 €
Boudin blanc aux Morilles, Prix au Kg	26,90 €
Bouchée à la reine	5,90 €
Crustade de fruits de mer	6,40 €
Crustade de Saint Jacques au Jurançon	9,90 €
Crustade de ris de veau aux morilles	10,00 €
Escargots de bourgogne persillés la douzaine	10,50 €
Saumon fumé maison prix au Kg	41,00 €
½ Langouste macédoine mayonnaise	23,80 €
Coquille Saint Jacques	10,70 €
Tourte de ris de veau et foie gras	7,90 €
Verrine mangue tartare de Saint Jacques.....	7,30 €
Verrine foie gras de canard et compotée de poire.....	7,20 €
Verrine saumon roquette basilic.....	7,30 €
Délice de crevettes au Chablis.....	7,90 €
Délice de Saint Jaques au Riesling.....	7,90 €
Fantastique Gambas	7,10 €
Fantastique Saint-Jacques.....	7,10 €

Poissons sans garniture

Lotte à l'Armoricaine	9,90 €
Saumon façon Oseille	8,50 €
Filet de saint Pierre à la Normande	13,50 €

Viandes cuisinées sans garniture

Fondant de poulet farci cèpes et bolets	10,90 €
Jambon de Noël.....	11,80 €
Filet de cannette.....	8,50 €
Pavé de veau	11,85 €

Menu Eveil des Papilles

Saumon à l'oseille
Jambon de Noël
Garniture au choix
16,96 €

Nos Légumes 4,70 €

Gratin dauphinois
Riz 3 couleurs
Haricots verts
Tatin de légumes d'hiver

Nos Sauces

Sauce Normande
Sauce Morilles
Sauce Girolles
Sauce Myrtilles

Menu Plaisir des sens

Mise en Bouche
Filet de dorade Royale
Filet de Faisan sauce myrtille
Garniture au choix
34,50 €

Nos Desserts

Le cube.....5,90 €

95 g, Mousse au marron,
compotée coing gingembre,
biscuit madeleine citron vert,
glaçage chocolat.

Nos Desserts

Le Poiré.....5,90 €

90 g, Entremet pâtissier composé
d'une mousse à la poire, d'une
compotée de poire, d'un biscuit,
le tout recouvert d'un glaçage
savar poire.