



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€
Cuivré 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 €
Croustade de fruits de mer .....	6,40 €
Croustade de Saint Jacques au Jurançon .....	9,90 €
Croustade 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 Jacques 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 €

## Menu Symphonie du goût

Mise en Bouche  
Croustade de homard à la Bretonne  
Suprême de chapon  
Garniture au choix

29,72€

## Menu Plaisir des sens

Mise en Bouche  
Filet de dorade Royale  
Filet de Faisan sauce myrtille  
Garniture au choix

34,50 €

## 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

## Nos Desserts

Le cube.....5,90 €

## 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  
savour poire.

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