



La Terrasse des Gourmets

8 route du Sagard - Les salles Sud - 19200 USSEL 05 55 72 56 27
www.terrasse-gourmets.fr - laterrassedesgourmets@yahoo.fr

SAVEURS DES TERRASSES

Millefeuille de pain noir croustillant aux graines germées et saumon fumé par nos soins, pesto d'épinard

Salade de gésiers / magret fumé maison / œuf de caille / croûtons

Dos de cabillaud rôti / beurre blanc / risotto aux courgettes

Saumon / sauce vierge / pressé de pommes de terre aux olives vertes

Quasi de veau du limousin / jus corsé

Suprême de poulet farçi / sauce aux champignons de saison

Tarte fine aux pommes du Limousin / caramel beurre salé / glace vanille

Fondant au chocolat / glace vanille

Garnitures viandes au choix : purée maison / pommes de terre Anna / gratin Dauphinois / pommes de terre grenailles à la graisse d'oie / légumes de saison

SAVEURS DES GOURMETS

Foie gras maison / billes de poires poudrées à la noisette et fruits secs

Cocotte luttée de st jacques au safran

Pressé de légumes du soleil / ricotta aux herbes / gambas rôties aux graines

Rôti de lotte / sauce Américaine / risotto

Filet de veau du limousin / sauce aux champignons de saison

Carré d'agneau rôti à la Française

Assiette gourmande... 4 mignardises de saison maison

Croquant aux noix, fruits rouges et crème mousseline au vin Paillé

La pistache chic... et choc oh là ! [gâteau chocolat / pistache]

Garnitures viande au choix : purée maison / pommes de terre Anna / gratin Dauphinois / pommes de terre grenailles à la graisse d'oie / légumes de saison

MENU ENFANT

Nuggets maison de poulet fermier / Pommes de terre smiles

Fondant au chocolat



La Terrasse des Gourmets

8 route du Sagard - Les salles Sud - 19200 USSEL 05 55 72 56 27
www.terrasse-gourmets.fr - laterrassedesgourmets@yahoo.fr

COCKTAIL DINATOIRE

Froid ...

Pain d'épice au foie gras

Mini sandwich poulet mayonnaise

Club au jambon blanc

Bagel au saumon fumé

Sablé au parmesan / confiture de tomates et chiffonnade de jambon

Sushi au saumon / Sushi au thon rouge

Corbeille de dips et ses sauces d'accompagnement [choux fleurs ; carottes fanes ; champignon de paris ; tomate cerise ; radis ; concombre] [*]

Jambon pata negra découpé devant les convives / pain grillé à la tomate huile d'olive et ail [*]

Les verrines ...

Tartare de saumon / chantilly au piment d'Espelette

Tourteaux curry fenouil confit à l'orange

Boulgour légumes à l'orientale crème à la menthe et coriandre

Tiramisud (tartare de tomates, mousse mascarpone et parmesan / pain grillé à l'huile d'olive)

Chaud ...

Mini hamburger

Mini hot dog

Mini toast de pain au chèvre miel et magret fumé

Mini pita au veau

Mini tortilla aux légumes du soleil et chiffonnade de jambon

Mini tortilla au chorizo et chiffonnade de chorizo rôti

Mini vol au vent de ris de veau

Plancha et friture...

Accras de morue

Tempura de légumes et ses sauces

Tempura de gambas

Brochette de st jacques marinée au pistou

Couteaux

Brochettes de magret aux figues et abricots secs

Brochettes de viande limousine

Sucrée...

Mini clafoutis

Mini mousse au chocolat aux éclats de daim

Mini tartelette au citron meringué

Mini tartelette aux framboises

Mini ile flottante au caramel beurre salé

Fontaine à chocolat avec brochette de bonbon et brochette de fruits frais [*]



La Terrasse des Gourmets

8 route du Sagard - Les salles Sud - 19200 USSEL 05 55 72 56 27
www.terrasse-gourmets.fr - laterrassedesgourmets@yahoo.fr

FORMULE BUFFET

Saumon fumé par nos soins

Sandre ou saumon en Bellevue avec ses tomates farcies à la macédoine / œufs mimosas [*]

Tartare de saumon

Assortiment de charcuterie artisanale

Terrine de foie gras maison [*]

Tomates à l'ancienne et burrata

Melon et jambon d'auvergne

Salade de pâte aux crevettes

Corbeille de dips et ses sauces d'accompagnement [choux fleurs ; carottes fanes ; champignon de paris ; tomate cerise ; radis ; concombre]

Rosbeef limousin

Poulet fermier

Salade verte

Fromages affinés [*]

Ile flottante / caramel beurre salé

Mousse au chocolat aux éclats de daim

Salade de fruits frais de saison

Tarte aux fruits de saison

Clafoutis limousin ou Flognarde

Assortiment de pain

BRUNCH

Mini viennoiserie pur beurre

Pain-Beurre – assortiments de confitures maison

Œufs brouillés

Bacon

Assortiment de charcuterie artisanale

Salade de pâte aux crevettes

Taboulé maison

Saumon fumé par nos soins

Wings de poulet maison

Travers de porc caramélisé

Tartes aux fruits en bande

Salade de fruits frais de saison

Corbeille de fruits

Fromage blanc

Thé café chocolat

Jus de fruits locaux



La Terrasse des Gourmets

8 route du Sagard - Les salles Sud - 19200 USSEL 05 55 72 56 27
 www.terrasse-gourmets.fr - laterrassedesgourmets@yahoo.fr

BRUNCH	16,00 € ^{TTC}
SAVEURS DES TERRASSES	
Entrée-plat-dessert	25,00 € ^{TTC}
Entrée-plat ou plat-dessert	22,00 € ^{TTC}
SAVEURS DES GOURMETS	35,00 € ^{TTC}
MENU ENFANT	12,00 € ^{TTC}
COCKTAIL DINATOIRE	
15 pièces salés [3 froid + 2 verrines + 3 chaud + 7 plancha et friture]	25,00 € ^{TTC}
18 pièces [15 pièces salés + 3 sucrés]	28,00 € ^{TTC}
[*] corbeille de dips à partir de 50 pers	45,00 € ^{TTC}
[*] Fontaine à chocolat avec brochette de bonbon et brochette de fruits frais	2,00 € ^{TTC}
[*] Jambon pata negra découpé devant vous	4,00 € ^{TTC}
COCKTAIL DINATOIRE ...à la pièce	
Pièce froide classique	1,00 € ^{TTC}
Pain d'épices au foie gras	1,50 € ^{TTC}
Pièce chaude classique	1,50 € ^{TTC}
Mini pita de veau	2,00 € ^{TTC}
Mini vol au vent de ris de veau	2,00 € ^{TTC}
Verrine	2,50 € ^{TTC}
Pièce plancha et friteuse	2,50 € ^{TTC}
Pièce sucrée	1,50 € ^{TTC}
FORMULE BUFFET	25,00 € ^{TTC}
[*] Fromages affinés	3,00 € ^{TTC}
[*] Sandre ou saumon en Bellevue avec ses tomates farcies à la macédoine et ses œufs mimosas	5,00 € ^{TTC}
[*] Terrine de foie gras maison [40 g / pers]	3,50 € ^{TTC}
MISE À DISPOSITION DE PERSONNEL	12 € / HEURE
LOCATION DE MATERIEL [devis sur demande]	
Verres ; couverts ; assiette ; tasses & percolateur	7,00 € ^{TTC}