



# La Gorissado Traiteur

UNE ODYSSEE AU PAYS DU GOÛT

<b><u>ENTREES</u></b>	Portion par personne
Œufs mimosa au thon (2 moitiées)	4.00
Taboulé	3.50
Accras de morue	5.00
Salade de crudité à composer : légumes en fonction de la saison et de la production	4.00
Salade à la grecque	4.50
Quiche aux légumes	4.20
Quiche Saumon Epinard	4.20
Quiche lardons aux champignons	4.20
Salade de pâtes au saumon	4.50
Planche de charcuterie (magret fumé, jambon cru, foie gras, pâté de campagne rilette de canard)	8.50
Foie gras de canard et chutney de figues	9.00
<b><u>PLATS</u></b>	
Confit de canard	9.50
Sauté de porc	7.00
Rougail saucisse	7.00
Curry d'Agneau	7.00
Parmentier de Canard aux cèpes	9.00
Poulet à l'Espagnole	7.00
Bœufs Bourguignon	8.00
Lasagnes	7.00
Sauté de porc aux olives et légumes	7.50
Calamars farcis	7.50
Pâtissons farcis	en saison
Tomates farcies	en saison
Brandade de morue	7.50
Ragoût d'agneau aux haricots	8.00
Brochettes de volaille grillé	7.50
Ragoût lentille corail/saucisses	7.00
Tourtière au confit de canard et fricassée aux cèpes	10.00
Poulet rôti	7.00



# La Gorissado Traiteur

UNE ODYSSEE AU PAYS DU GOÛT

<b><u>LEGUMES / ACCOMPAGNEMENTS</u></b>	
Riz basmati	2.00
Riz créole aux légumes	2.50
Pâtes au beurre (spaghetti, macaroni, tagliatelle)	2.00
Légumes sautés	2.50
Gratin de pommes de terre	2.50
Pommes de terre sautées	2.00
Polenta	1.50
Haricots verts au beurre	2.00
Haricots en grain façon cassoulet à la tomate	2.50
Fricassé de cèpes	8.00
<b><u>DESSERTS</u></b>	
Pana cotta	3.00
Gâteau aux noix	4.00
Entremet aux fruits rouges	4.00
Choux à la crème	3.00
Tarte aux pommes	3.00
Crème Caramel	3.00
Moelleux chocolat	4.00
Entremet chocolat coco	4.00
Riz au lait	3.00
Mousse au chocolat	3.00