CARTE FESTIVE

Noël & Nouvel An

Valable du 14 décembre 2026 au 10 janvier 2027

Ventail Gourmand
Traiteur
sur commande
Buffet, cocktail, anniversaire, mariage...

Pour votre apéritif

Plateau salé chaud - 20 pièces | 20 €

Cigare de poulet au lait de coco et curry rouge, crevette marinée à l'ail en pâte filo, mini-bouchée d'escargot persillé, mini-bouchée de Saint-Jacques persillée.

Plateau de feuilletés chauds - 50 pièces | 30 €

Mini-croissant au saumon fumé et pavot, mini-feuilleté knack et moutarde, mini-bouchée risotto tomate et mozzarella, mini-empanada tex-mex, mini-galette de sarrasin au fromage.

Plateau de gougères au fromage - 25 pièces | 12,50 €

Plateau de sushis - 18 pièces | 20 €

California saumon-avocat et maki surimi-avocat

Plateau de charcuterie | 7 €

10 rondelles de saucisson sec, 10 rondelles de chorizo, 10 tranches de mini-pâté en croûte, 10 morceaux de jambon persillé.

Plateau salé froid - 20 pièces | 20 €

Mini-tartelette ail et fines herbes au saumon fumé, mini-tartelette crème d'artichaut et crevette, mini-cannelé au parmesan, mini-gaufre mousse de chèvre et magret de canard fumé séché.

Plateau mini-biscuits salés - 30 pièces | 20 €

Mini-donut's au saumon et à l'aneth, mini-donut's aux oignons et au bacon, mini-donut's au jambon et au fromage, mini-cookie à la feta, aux olives et au thym, mini-cookie au chorizo et au comté, mini-cookie au pesto et aux noix de cajou.

Plateau de mini-sandwichs - 20 pièces | 25 €

Mini-burger salade, compotée d'oignons et foie gras, mini-navette salade, guacamole, crevette, tomate et sésame, mini-pita salade, rillette de thon, aneth et tomate, mini-pain suédois base tartare et saumon fumé.

Les pains surprises - 72 pièces par pain surprise

Pain surprise poisson - 36 €

Saumon fumé, rillettes de thon et tarama.

Pain surprise charcuterie - 34 €

Jambon blanc, rosette et chorizo.



Mignardises et autres douceurs

Plateau de mignardises
25 pièces | 20 €

Croquant amande et chocolat, mini-baba au rhum, mini-moelleux au caramel et sel de Guérande, mini-entremet vanille et framboise, mini-poire Belle-Hélène.

Gâteau nid d'abeille aux brisures de spéculoos
Environ 800 g. - 10/12 parts | 16 €

Brioche à la fleur d'oranger et aux fruits confits
Environ 500 g. | 13 €

Boîte de 6 macarons assortis
9 €

Chocolat, caramel, citron vert, myrtille, noisette et spéculoos.

Sachet de 12 meringues | 5 €

Les bûches de fêtes

Huit créations gourmandes au choix

- Bûche aux trois chocolats
- Bûche poire et spéculoos
- Bûche façon tarte au citron meringuée
- Bûche noix de coco, fruits de la passion et chocolat blanc
- Bûche chocolat, vanille et caramel/ cacahuète
- Bûche façon tiramisu aux clémentines
- Bûche vanille et pommes caramélisées à la cannelle
- Bûche aux fruits rouges

Format

4 à 6 parts | 16 €
6 à 8 parts | 22 €
10 à 12 parts | 25 €



Votre menu de fêtes

Entrée, plat et dessert – 35,00€ *Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 30,00€*

Entrée au choix

Paris-Brest au foie gras, garni de compotée d'oignons et de mousse de foie gras. Accompagné de jeunes pousses, pommes caramélisées à la cannelle, magret de canard fumé et macaron au foie gras.

Panna cotta au saumon fumé, chantilly salée et œufs de saumon. Accompagnée de jeunes pousses, lanières de saumon fumé, crevettes, toast pain de seigle et macaron au saumon/aneth.

Tartare de thon rouge, mangue et avocat, assaisonné à l'huile de sésame, sauce soja, miel et citron vert. Accompagné de jeunes pousses, lanières de poivrons jaunes, tomates confites, olives noires, macaron à la tomate et gressins au sésame.

Vol-au-vent de Saint-Jacques et crevettes, sauce échalote, fondue de poireaux crémée au champagne. Accompagné d'endives, moules, noix et copeaux de parmesan.

Plat au choix

Fondant de chapon farci aux marrons et foie gras
Sauce foie gras, cube de patate douce au chutney d'oignons et crumble de légumes.

Souris de cerf, sauce grand veneur
Risotto aux cèpes et mousseline de butternut.

Joue de sandre et crevettes aux girolles
Sauce crémeuse au crémant, mini-gratin de pommes de terre aux girolles et tatin de légumes du soleil.

Dos de loup et Saint-Jacques, sauce safranée au gingembre
Écrasé de pommes de terre violettes et carottes, mini-gratin de légumes.

Dessert au choix

Dôme chocolat et pistache - Mousse au chocolat noir, biscuit saveur pistache, feuillantine à la pistache et éclats de pistache.

Délice aux fruits rouges - Croustillant praliné noix de coco, mousse vanille et mousse aux fruits rouges.

Sablé citron meringué - Biscuit sablé aux amandes, crémeux au citron jaune et meringue.

Tiramisu mangue-passion - Aux biscuits roses de Reims.



Entrée au choix

Feuilleté aux deux saumons et salade
Pâté en croûte, cornichon et salade

Plat au choix

Trois aiguillettes de poulet Gaston Gérard et gratin dauphinois
Burger de Noël (pain brioché, ketchup, galette de pommes de terre, cheddar et steak haché).

Dessert au choix

Le Sapin de Noël au chocolat
L'Étoile de Noël aux fruits rouges.

Menu des lutins - 10 €

En cadeau
Un sachet de papillotes et jésus et une clémentine offert pour chaque menu enfant commandé.

Informations & réservations

Menu de Noël

Commande possible jusqu'au mercredi 16 décembre.
Date et horaire de retrait à la prise de commande.

Menu du Nouvel An

Commande possible jusqu'au mercredi 23 décembre.
Date et horaire de retrait à la prise de commande.

Les plateaux assortis ne sont pas modifiables et seule la carte festive est valable sur cette période. Merci de votre compréhension !

Contact et réservation

www.traiteur-eventail-gourmand.com
eventail.gourmand@gmail.com
06 98 34 86 68

Modalités de paiement : chèque, espèces ou virement bancaire

Toute l'équipe d'Eventail Gourmand vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année !

Eventail Gourmand
Traiteur
sur commande
Buffet, cocktail, anniversaire, mariage...

9 rue Marguerite Bourcet
39100 Dole
06 98 34 86 68

Règlement par virement : IBAN: FR76 1027 8088 3000 0222 0400 151 BIC: CMCIFR2A

Conception graphique : AR Communication - armandremond.fr