

COCKTAIL DÎNATOIRE

PLATEAU A PARTAGER 24 PIÈCES FROIDES 29.90€

- * 4 Verrines de crème fumée en panacotta et oeufs de truite
- * 4 Verrines peperonata, chèvre frais et pistou
- * 4 Navettes au foie gras de canard
- * 4 Mini choux au saumon fumé
- * 4 Clubs sandwiches au thon
- * 4 Clubs sandwiches jambon Serrano et tomate séchée

PLATEAU A PARTAGER 24 PIÈCES À RÉCHAUFFER 29.90€

- * 4 Brochettes teriyaki de poulet
- * 4 Brochettes de queue de crevette et chorizo
- * 4 Mini chou à l'escargot de Bourgogne
- * 4 Mini croque-monsieur jambon emmental
- * 4 Samoussas de légumes
- * 4 Feuilletés tajine poulet citron confit

PLATEAU A PARTAGER 24 PIÈCES DESSERTS 29.90€

- * 4 Mini tropeziennes
- * 4 Mini moelleux au chocolat
- * 4 Financiers pistache
- * 4 Mini babas au rhum
- * 4 Mousses au chocolat blanc, framboise
- * 4 Panacotta vanille, coulis mangue

VOLAILLES FESTIVES

Voir carte en magasin



- à réserver avant le 10 décembre
- les propositions peuvent varier en fonction des magasins

SIX FOURS :

04 94 88 49 08

1845 AVENUE DE LA MER

LA SEYNE :

04 94 94 90 09

CHEMIN DES CYPRÈS (QUARTIER MAR VIVO)

LE BEAUSSET

04 94 74 96 20

RN8 ROUTE DE TOULON A MARSEILLE

SAINT CYR :

04 94 74 34 51

ESPACE TRIANGLE - ZAC DES PRADEAUX

CARQUEIRANNE :

04 94 27 13 61

CD559 - ROND POINT DE LA DILIGENCE

ROCBARON :

04 22 76 00 03

ZAC LES HALLES DE FRAY REDON



EKKO
gourmet

Menus DE FÊTES

FIN D'ANNÉE 2025

HORAIRES & INFOS SUR

GEKKOGOURMET.FR

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

MENU PLAISIR

19.95€

VERRINE MISE EN BOUCHE

Oeufs de caille,
mayonnaise à la truffe d'été

(carte 3.45€)

ENTRÉE

Parfait de foie de volaille au Porto,
et poivre de Timut

60g (carte 3.30€)

PLAT (AU CHOIX)

Mille-feuilles de cabillaud, éclats de chorizo
grillé, fondue de poireau, pomme de terre

(présenté en bq bois),
jus de veau réduit

350g (carte 13.85€)

----- OU -----

Aiguillette de canard confite,
jus réduit, brunoise de légumes

300g (carte 8.95€)

Gratin de pomme de terre
à la crème et morilles (présenté en bq bois)

180g (carte 4.75€)

MENU GOURMAND

29.95€

VERRINE MISE EN BOUCHE

Crevettes,
compotée de mangue et coco au gingembre

(carte 4.05€)

ENTRÉE

Notre foie gras de canard entier mi-cuit

50g (carte 5.75€)

PLAT DE LA MER

Cassolette de St Pierre et crevettes,
bisque de crustacés,

quelques légumes étuvés

200g (carte 8.75€)

PLAT DE LA TERRE

Civet de cerf,

300g (carte 8.85€)

Ecrasé de pomme de terre
à l'huile d'olive et truffe d'été

180g (carte 3.95€)

MENU EXCEPTION

39.95€

VERRINE MISE EN BOUCHE

Crème fumée en panacotta, oeufs de truite

(carte 3.65€)

ENTRÉE (AU CHOIX)

Notre foie gras de canard mi-cuit

50g (carte 5.75€)

----- OU -----

Carpaccio de tentacules d'encornet,
vinaigrette d'herbes à l'huile de chorizo,
coulis de poivron rouge (présenté en verrine)

85g (carte 5.75€)

LA LANGOUSTE (AU CHOIX)

Sauté de queue de langouste, bisque de crabe,
légumes racines et fèves (présenté en verrine)

280g (carte 19.90€)

----- OU -----

Cari de langouste à la réunionnaise,
riz, rougail tomate mangue

360g (carte 19.65€)

PLAT DE LA TERRE

Suprême de pintade rôti, sauce au vin jaune et
morilles

240g (carte 11.95€)

Purée de patate douce au safran

165g (carte 4.40€)

Afin de vous satisfaire, passez vos commandes au plus tard jeudi 18 décembre pour mise à disposition le 24 décembre, et mardi 23 décembre pour mise à disposition le 31 décembre.

Nous cuisinons 100% de ces menus dans notre atelier à Signes, à base de matières premières de qualité.