



**COLLECTION AUTOMNE /HIVER  
2019/2020**

**GABRIEL TRAITTEUR**

**SPECIALE FETES DE FIN D'ANNEE**



## NOS PRODUITS SPECIALES FETES

### HUITRES DE CANCALE

Numéro 3	Par 9	9€20
	Par 12	11€50
Numéro 2	Par 9	9€90
	Par 12	12€50

### PLATEAU DE FRUITS DE MER

**Plateau « ECAILLER »** 21€50/pers

6 huitres n°4 / 5 crevettes roses / 200g de bulots  
3 langoustines

**Plateau « MAREYEUR »** 35€00/pers

½ Tourteau ou ½ araignée /  
9 huitres creuses n°3 / 6 crevettes roses /  
Bigorneaux / bulots / crevettes grises

**Plateau « PRESTIGE »** 49€80/pers

½ Homard / 6 huitres creuses n°4 /  
6 huitres plates n°4 / 3 crevettes roses / 3 palourdes /  
3 langoustines / Bigorneaux / bulots / crevettes grises

### SAUMONS

*Tous nos saumons sont marinés par nos soins au sel de Guérande  
et aux aromates*

Cœur de saumon 250g	17,80€
Cœur de saumon 500g	29,80€
Cœur de saumon 1kg	59,00€

### BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

*Réaliser dans nos cuisines, ce foie gras « maison » ravira vos  
convives. Tous nos foies gras sont livrés sous vide, et pouvant se  
conserver jusqu'à 45 jours au frais*

Foie Gras de canard 250g	29,80€
Foie gras de canard 500g	49,00€
Foie gras de canard 1kilo	98,00€

### FOIE GRAS « PREPARES »

**Foie gras de canard cuit au Sauternes** 10,50€  
*et son chutney / pruneau/clémentine /brioche toastées*

**Millefeuille de foie gras** 12,50€  
*au pain d'épices et sa marmelade de poire à la badiane*

**Entremet de foie gras** 12,50€  
*et sa gelée de fruits de la passion infusée au café*



## NOS PRODUITS SPECIALES FETES



### ENTREES

**Assiette de charcuteries,** 5€20  
*Accompagnée de ses condiments acidulés*

**Salade façon Landaise,** 6€50  
*Magret de canard fumé / Gésiers / croutons / vinaigrette aux noix*

**Le Pâté en croûte de gibier,** 8€50  
*Façon Richelieu / Foie gras / Raisins marinés à l'Armagnac*

**Le Demi Homard « Belle Aissé »,** 12€50  
*Façon mimosa / Légumes d'hiver / sauce Gribiche aux herbettes*

**La quiche au saumon fumé,** 5€00  
*Gratinée à la mimolette de Normandie*

**Les langoustines,** 11€50  
*Mijotées aux légumes d'hiver / Crème de topinambour truffée*

**Les escargots du pays d'Auge ,** 10€50  
*En cassolette / Œuf mollet / sauce meurette*

### LES POISSONS

**La lotte,** 16€50  
*Mijotée aux petits légumes / sauce champagne*

**Le bar,** 14€50  
*En papillote / fenouil / sauce vierge à la mangue (minimum 2 personnes / prix par personne)*

**Le Saumon,** 12€50  
*En Koulibiac / épinard / champignons des bois (minimum 6 personnes / prix par personnes)*





## NOS PRODUITS SPECIALES FETES

### LES VIANDES

**Le chapon façon Nantua,** 12€50  
*Farci aux écrevisses / Légumes d'hiver /  
Bisque au vin jaune*

**Le chapon « Albufera »,** 12€50  
*Au foie gras / Champignons des bois / châtaignes /  
sauce suprême*

**La poularde,** 12€50  
*Poché au Vandouvan / Gratin de pomme de terre truffé /  
sauce champagne*

**Le Bœuf « Wellington »,** 16€50  
*En crouste / cèpes / Epinard /topinambours/ jus gras truffé  
(minimum 6 personnes)*

### LES PLATEAUX DE FROMAGES

*(frais et affinés par notre maitre fromager)*

4 à 5 personnes (4 variétés) 40€00

6 à 8 personnes (5 variétés) 48€00

8 à 10 personnes (6 variétés) 56€00

10 à 12 personnes (8 variétés) 62€00

12 à 15 personnes (10 variétés) 78€00

### LES DESSERTS

**La bûche glacée aux châtaignes** 5€50  
*façon mont blanc*

**Le Brillat Savarin** 5€50  
*infusé à la fève de tonka et son tartare de fruits exotiques*

**L'omelette norvégienne** 5€50  
*Vanille de la réunion / fruits confits*

**Le chocolat « Michel Cluziel »** 5€50  
*poire / Caramel beurre salé*



## COMMENT COMMANDER ?

Une question, ou une demande particulière,  
n'hésitez pas à nous contacter,  
nous sommes à votre disposition.

### Date limite de commande NOEL

*Jeudi 19 Décembre 2019 avant 14 heures*

### Date limite de commande SAINT SYLVESTRE

*Jeudi 26 Décembre 2019 avant 14 heures*

**Tél: 02.32.52.73.47**

Ou

**[contact@restaurantgabriel.fr](mailto:contact@restaurantgabriel.fr)**



### RETRAIT DE VOTRE COMMANDE

*A venir récupérer directement au restaurant Gabriel*

#### Pour le réveillon de Noël

*Mardi 24 décembre 2019*

*entre 17h00 et 19h00*

#### Pour le déjeuner de Noël

*Mercredi 25 Décembre 2019*

*Entre 10H30 et 12h30*

#### Pour le réveillon de la Saint Sylvestre

*Mardi 31 décembre 2019*

*entre 17h00 et 19h00*

#### Pour le déjeuner du jour de l'an

*Mercredi 1 janvier 2020*

*Entre 10H30 et 12h30*

### REGLEMENT ET CONDITIONS PARTICULIERES

*Un acompte de 50% sera demandé à la commande*

