

Les Fêtes Gourmandes 2026/2027



Apéritif / Assortiment de 7 pièces froides > 12€

- # Brochette de gambas marinée en robe de coco
- # Pipette de saint-jacques, coulis mangue passion
- # Macaron à la crème de cèpes persillée
- # Profiteroles foie gras & framboise
- # Tartelette compotée de figues et chèvre frais
- # Navette chair de crabe aux agrumes
- # Tataki de thon, sauce soja et sésame

Entrées

- # Médallions de foie gras français, dés de mangues rôtis aux épices, tuile aux noix de pécan > **16.50€**
- # Dôme de Saumon gravlax sur brunoise de betterave et Granny smith, Jeunes pousses et sauce vierge à l'aneth > **16.50€**
- # Moules, crevettes et supions, crème au Champagne et croustillant feuilleté > **13€**

Poissons & Viandes

- # Filet de Daurade cuit sur peau, fumet de poisson safrané aux échalottes > **22€**
- # Blanquette de saumon, sauce crémeuse aux champignons des bosquets > **17€**
- # Emincé de chapon, sauce au Cognac et marrons > **13.50€**
- # Canon de volaille farci au foie gras de canard, pommes rôties et Jus corsé > **17.50€**
- # Gigolette de canard confit, Compotée de framboise aux Oignons rouges et Banyuls > **15€**
- # Filet de Boeuf, crème aux Morilles et tuile de Noisettes torréfiées > **25€**

Toutes les plats sont accompagnés d'un gratin dauphinois et courgettes fondante farcie aux légumes d'hiver (Accompagnement seul vendu **4.50€**)

Plateau de Fromages pour 3pers. 11€

- # Brie aux crambes, chèvre frais fleuri, Tome de brebis au thym et Comté, pâte de coing et miel

Espace La Devèze / GRAZIDE Traiteur

22, rue Alfred Sauvy - 66450 Pollestres
04 68 85 37 90 - 06 27 38 13 51
espaceladeveze@neuf.fr - www.espaceladeveze.fr
www.facebook.com/espaceladeveze
SIRET 444 665 541 00017

Desserts

- # Framboisier de Noël > **5€**
- # Praliné Pécan-choco > **5€**
- # 5 Mignardises sucrées > **5.50€**
 - > Macaron façon tatin
 - > Tartelette cacahuètes caramélisées
 - > Profiteroles crème pistache & framboise
 - > Mini Pavlova ananas & coco
 - > Mini praliné pécan-choco

Options

- # Assortiment de 4 Cassolettes chaudes > **19€**
 - > Blanquette de saumon, sauce champignons des bosquets
 - > Emincé de chapon sauce Cognac et marrons
 - > Cabillaud sur fondue de poireaux, crème safranée
 - > Foie gras poêlé et mangue rôtie

- # Cocktail Agrum's à base de vin blanc pétillant, liqueurs de Pamplemousse & Framboise 0.50l > **6€**

- # Plateau Chiffonnade de Jambon Gujuelo & Pan con tomate 200g pour 3/4 pers > **27€**

- # Plateau de Chiffonnade de Saumon Gravlax, Pain polaire et Fromage frais 200g pour 3/4 pers > **28€**

- # Plateau de Tataki de thon, sésame, sauce soja, citron vert 200g pour 3/4 pers > **30€**

- # Plateau mini Médallions de Foie gras mi-cuit au Maury, Chutney Oignons rouges et Fleur de sel du Roussillon 200g pour 3/4 pers. > **34€**

- # Plateau de mini-Burgers 6pc. Boeuf & Cheddar > **14€**

Vous «Fêtes» une bonne action ! Nous nous engageons à reverser 10% du montant des Commandes des 24 et 31 décembre 2026 à l'Association Proj'aide 66.

Retrait des commandes : nous vous accueillons les 24 et 31 déc, de 11h à 16h30, au 22, rue Alfred Sauvy à Pollestres. Merci de préciser l'heure d'enlèvement à la commande.

Retour de Matériel : une permanence sera assurée les 29, 30, 31 déc, de 9h à 14h, pour le matériel du 24 déc. et les 8 et 9 janvier pour le matériel du 31 décembre.

Le matériel doit être rendu propre dans un délai de 15 jours après la prestation. Si indisponibilités à ces dates, nous consulter.