



JOYEUSES **FÊTES**  
2025

DELICATESSENS TRAITEUR 





## COMMANDES - INFOS PRATIQUES

### COMMENT PASSER COMMANDE ?

Directement sur notre site internet via notre logiciel  
de Réservation Zenchef  
ou en scannant le QR Code ci-dessous

Par téléphone en cas de difficultés

Règlement à effectuer lors de la commande

### COMMENT RETIRER MA COMMANDE ?

Pour le 24/12 et 31/12 : Entre 15h00 et 17h00  
Pour le 25/12 : Entre 10h00 et 11h00

Les Créneaux horaires de récupération seront à  
respecter afin de fluidifier les retraits



scannez moi  
pour passer votre commande





## \* CRÉATIONS APÉRITIVES

### PLATEAU FRAÎCHEURS - 7€

Assortiment de 4 pièces par personne

Ceviche de langoustine à la vanille, blanc manger au sarrasin, tagliatelles de celeri

Douceur de carotte au safran et amaretto, pétale de bar confit aux agrumes

Tataki de canard, condiment au rhum vanillé, navets caramélisés au citron anisé

Mousse de betterave au café, condiment à la baie de goji, biscuit croquant à l'orge torréfié

Maki de truite au sésame et gingembre, ohitashi de cresson au ponzu et wasabi

### PLATEAU PETITS CHAUDS - 4€

Assortiment de 3 pièces par personne

Croustillant de bœuf confit et rhum brun, salsifis et yuzu kosho

Tatin de butternut caramélisé aux champignons des bois

Sphère croustillante d'esturgeon à la patate douce fumée et agrumes





\* MENU ENCHANTÉ 23€

LA TRUITE - 9€

Truite confite, smoothie de cresson au gingembre, crèmeux fenouil et cheesecake aux agrumes

\* LA VOLAILLE - 16€

Ballotine de poulet aux champignons, sauce suprême, crème de panais et croustillant de pommes de terre à l'ail noir

MENU FÉÉRIE 36€

LES SAINT JACQUES - 12€

Ceviche de Noix de coquilles Saint Jacques au citron noir d'Iran et cardamome, poire lacto fermentée et condiment à l'épine vinette

LE FOIE GRAS - 12€

Foie gras au géranium rosa, citronnelle et pomme Granny Smith, tuile croquante aux graines

LE BAR - 18€

Filet de bar marbré aux algues, crème de sarrasin au miso et thé sencha, condiment au pamplemousse confit, poêlée de gnocchis et poireaux confit à la \* réglisse





## BUCHES SIGNATURE

### BEIRUT

Mousse riz au lait au miel et safran, cœur composé au pamplemousse confit et rose de Damas, biscuit croustillant façon Dubaï Chocolate et moelleux à la pistache.

Taille Unique 6 pers : 35.00€

### SAKURA

Mousse à l'orge torréfié, cœur composée à la griotte, ganache au Togouchi et cerise, biscuit moelleux au chocolat

### SOLEILLA

Mousse façon cannelés, cœur crème brûlée à la vanille de Madagascar, biscuit short bread et crémeux caramel au beurre salé

Taille 4 pers : 25.00€

Taille 6 pers : 35.00€

Taille 8 pers : 45.00€





TOUTE L'ÉQUIPE DE DELICATESSENS  
VOUS SOUHAITE DE

JOYEUSES **FÊTES**

Ainsi qu'une nouvelle année pleine d'amour,  
d'abondance et remplie de bons moments à  
partager ensemble...





DELICATESSENS

725 Route de Saint Chamarand  
46300 GOURDON

05 65 32 70 56  
contact@delicatessens.fr