

L'EQUATION

GOURMANDE

Qualité labellisée, Créateur d'idées

Fêtes de fin d'année

2023 - 2024



LES VOLAILLES

Dinde du Gers Tradition des coteaux du Pelon	24,95€ / Kg
Dinde fermière de Bresse	29,95€ / Kg
Dinde fermière Noire de Bourgogne P.A.C	24,85€ / Kg
Dinde fermière Label Rouge P.A.C.	21,85€ / Kg
Dindonneau P.A.C.	11,95€ / Kg
Poularde fermière du Gers Tradition des coteaux du Pelon	24,95€ / Kg
Poularde de Bresse effilée roulée	46,95€ / Kg
Poularde fermière P.A.C	21,95€ / Kg
Pintade fermière label rouge éffilée	16,95€ / Kg
Pintade fermière P.A.C	20,95€ / Kg
Pintadeau du Gers	29,95€ / Kg
Pintadou Label Rouge	28,95€ / Kg
Suprême de pintade	26,95€ / kg
Oie fermière Label Rouge	26,70€ / Kg
Canette de Barbarie fermière	13,95€ / Kg
Canette P.A.C	10,95€ / Kg
Caille des Vosges	19,95€ / Kg
Pigeon effilé	35,95€ / Kg
Poulet de Bresse	23,95€ / Kg
Chapon du Gers Tradition des coteaux du Pelon	23,95€ / Kg
Mini chapon du Gers Tradition des coteaux du Pelon	26,95€ / Kg
Chapon fermier P.A.C label rouge	22,95€ / Kg
Chapon P.A.C.	16,95€ / Kg
Suprême de chapon	31,95€ / kg
Dinde fermière désossée farcie	20,95€ / kg
Pintade fermière désossée farcie	17,95€ / kg
Chapon désossé farci	18,95€ / kg

LES FROMAGES et DOUCEURS DIVERSES

Plateaux de fromage pour 6-8 pers à partir	17.95€ / pièce
Corbeille garnie à partir de	29.95€ / kg
Terrine maison (lapin, canard, sanglier, mirabelle etc...)	A partir de 5€25 Pc
Vin blanc et vin rouge à partir de	7€95 la bouteille
Idée cadeaux OFFREZ UN BON CADEAUX DE LA VALEUR DE VOTRE CHOIX	

LES DESSERTS

Mousse chocolat blanc basilic	3,55€ pièce
Tiramisu de Noël	3,50€ pièce
Stollen maison (recette de Fabien)	11€95 la pièces
Nougat glacé maison	4,15€ la pièce
Bûche de Noël 6/8 parts	à 27,95 € la pièce
Cake maison aux fruits sec et orange	6.95€ la pièce

Horaires d'ouverture NOËL

Du mardi au jeudi horaires normal

Vendredi 22 décembre 8h30-19h

Samedi 23 décembre 8h00-19h

Dimanche 24 décembre 8h-12h

Horaires de nouvel An

Horaires normal et fermé le dimanche 31 décembre

Ouverture le mercredi 3 janvier 2024 à 9h

LES VIANDES ET VOLAILLES CUISINEES

Suprême de chapon aux morilles	14,90€ par pers
Tournedos de canard aux fruits rouges	13,95€ par pers
Mignon de veau aux morilles	9,10€ par pers
Souris d'agneau confite aux épices et tomate confite	16,95€ par pers
Filet de bœuf Wellington	16,90€ par pers
Fondant de pintade forestier	10,95€ par pers
Mijoté de sanglier aux châtaignes	12,95€ par pers

LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois à la crème	3,85€ par pers
Ecrasé de pommes de terre à la truffe	3,60€ par pers
Mille feuilles de légumes	3,35€ par pers
Poêlée de légumes de Noël	3,75€ par pers
Ecrasé de potimarron au marron	3,85€ par pers
Risotto forestier	3,65€ par pers
Risotto à la truffe	3,85€ par pers



LES VIANDES

Filet de bœuf	49,95€ / Kg
Rosbif ficelé bardé	26,95 € / kg
Noix de veau	27,95€ / Kg
Filet mignon de porc	18,95€ / Kg
Filet mignon de veau	41,95€ / Kg
Epaule d'agneau à l'italienne	25,95€ / Kg
Rôti de dinde aux pruneaux	17,95€ / Kg
Rôti de veau dames blanche (jambon cru et emmental)	27,95€/ kg
Filet mignon aux châtaignes	18,95€/ kg
Filet mignon figues et foie gras	28,95€/ kg
Rôti de veau aux morilles	27,95€ / Kg
Farce pour farcir vos volailles ou viandes (pomme, cidre, champignon, cognac, marron, raisin, armagnac)	14,95€/ kg
Rôti de chapon au foie gras	19,95€ / Kg

LES GIBIERS

Cuissot de Chevreuil avec os	38,80 € / Kg
Cuissot de Sanglier avec os	25,90 € / Kg
Dos de sanglier avec os	29,90 € / Kg
Cuissot de Biche avec os	29,90 € / Kg
Rôti de sanglier	29,90 € / Kg
Faisan entier	30,90 € / Kg
Rôti de sanglier farci aux aïrelles	28,90 € / Kg
Rôti de biche farci poire aux vins rouge	35,90 € / Kg

LES COCKTAILS ET APERITIFS

Pain surprise terre ou mer	39,00 € pièce
Canapés maison festif par plateaux de 20 pièces	17 € / pièce
Réductions salées (quiche, pâté, etc) par plateaux de 20 pièces	18 € / pièce
Mini-burger foie gras	1,70€ / pièce
Verrines (foie gras , tartare saumon, gambas)	1,95€ /Pièce

LES FOIES GRAS

Foie gras de canard entier aux sauternes fait maison	149,95 € / Kg
Foie gras de canard entier fait maison aux figues	149,95 € / Kg
Foie gras de canard entier fait maison à la truffe	179,95 € / Kg
Foie gras de canard entier en bocal de 120gr	21,95 € / Pièce

LES SAUMONS

Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison	62,95 € / Kg
Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison aux herbes	62,95 € / Kg
Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison aux 5 baies	62,95 € / Kg

LES POISSONS FROIDS

Saumon en Bellevue garni (minimum 8 personnes)	9,95€ par pers
Coquille de saumon (saumon fumé, saumon basse T°, rillettes de saumon, céleri)	6,90€ par pers
Rillettes aux deux saumons	4€95 €/pièce
Fraîcheur de saumon	6€95 €/ pièce
Demi langouste à la parisienne	27€95 pièce
Tranche de Terrine de saumon à la vodka	3,50€ pièce

LES POISSONS CHAUDS

Filet de sandre sauce champagne	7,95€ par pers
Bouchée de la mer	7,95€ par pers
Filet de saumon à l'aneth	7,95€ par pers
Coquille St. Jacques	7,95€ pièce
Cassolette de St jacques aux Gambas	8,95€ pièce

LES ENTREES FROIDES

Charcuterie de Noel	5,50€ par pers
Tranche de pâté en croute de canard au foie gras	2,95€ la pièce
Tranche de pâté riesling	2,50€ pièce
Pâté de Périgueux en croute	8.95€ pièce
Terrine de chapon aux fruits sec	6,10€ pièce
Entremet de confit de canard au foie gras et aux figues	6,50€ pièce
Pâté en croute de boudin blanc mosaïque	5.95€ pièce
Caille farcie au foie gras et sa gelée au sauternes	12.95€ pièce

LES ENTREES CHAUDES

Tourte Lorraine (5/6 personnes)	16,95€ pièce
Tourte de volaille aux cèpes (5/6 personnes)	19,95€ pièce
Tourte à la cuisse de grenouille(5/6 personnes)	25,95€ pièce
Tourte de canard aux morilles (5/6 personnes)	27,95 € pièce
Boudin blanc (prestige, à la truffe, tradition)	A partir de 19€95 kg
Escargot pur beurre	8,95€ la douzaine
Tourte au saumon (5/6 personnes)	24.95€ pièce

MENU

27,95 € / pers

Cassolette de la mer
Fricassée de chapon forestière
Poêlée de légumes aux figues
Ecrasé de potimarron / châtaigne
Nougat glacé Maison



POUR PASSER COMMANDE

Uniquement en magasin où

Email : traiteur@lequationgourmande.fr

- Noël : avant le 17 décembre 2023
- Nouvel an : avant le 27 décembre 2023