



Catalogue Mariage

Edition 2018





À propos

Alliance de savoir-faire culinaire et de plaisir, Gourmet Trotteur est avant tout une histoire de rencontres entre des passionnés, des parcours, des produits et des terroirs, avec la volonté de garder une entreprise à l'image d'une famille forte de ses principes, de ses évolutions et de ses enrichissements, où les envies et les avis se forment au grès des expériences et des inspirations.

L'ADN de notre maison, c'est une cuisine faite avec amitié et envie, parsemée de curiosité, de surprise et de vérité...

...Vérité dans les produits choisis avec envie par le chef, des produits qui se doivent d'être vivants et non figés sur papier glacé, des produits qu'il transforme avec passion pour les offrir simplement en toute amitié.

Engagés et passionnés, nous adaptons nos créations culinaires à la demande de chacun, pour créer un événement à votre image, du buffet aux ateliers culinaires en passant par le service assis, un plaisir visuel et gustatif garanti avec pour seule ligne de conduite la qualité des produits et de la prestation.

Une équipe passionnée à votre service pour la réalisation d'un Grand Jour :

le vôtre...



Edito

Une fois de plus nous avons effacé l'ardoise, remis en question nos certitudes, travaillé l'inspiration et cherché à aller plus loin dans nos idées pour enlever toute place à la monotonie, continuer à vous étonner sans oublier ce dont on est fait.

Avec fierté, cette année, nous pouvons enfin vous offrir un menu 100% Bio constitué de produits locaux, de nouvelles bouchées et autres ateliers toujours plus surprenants. Prémice de menus conviviaux ou sophistiqués où les textures et inspirations vous ferrons, je l'espère, voyager le temps d'un moment partagé.

Yannick
Delmond

Chef passionné

p.08



Vin d'honneur

Bouchées	08
Ateliers	09-10
Boissons	11

Menu

Hymne à la flamme	12
Passion gourmande	13
Grand jour	14
Éxaltation	15
Jour d'exception	16



p.12

p.18-19
Menu Bio



p.17

Ateliers
Sucrés



Fromage
Enfants
Branch

Coin des baccus
By night



17

20

21

22

23

Canapé :

- Le suédois blinis, eggs et malossol
- Mille-feuilles végétal aux aromates
- Financier ibérique et sa tomate confite
- Mangue et foie-gras en duo sur seigle
- Entremet petits pois mentholés

Bouchées :

- Black rolls cœur smoked salmon
- Roulé de magret fumé par nos soins et crème de noix
- Sucette de foie-gras chocolat blanc
- Croquant figue et Belotta
- Vegan wraps saveur d'Asie
- Duo de tartare d'huître et bœuf à l'italienne
- Black crock foie-gras et truffe

Brochettes :

- L'italienne : tomate confite, artichaut et speck
- La Créole : gambas rôties
- La Foraine : Tomate cerise en coque croquante
- La Thaï : Poulet mariné à la Thaï
- La Japonaise : Bœuf fondant teriyaki
- La Méditerranée : Légumes grillés aux aromates

Verrine :

- Emulsion Green Life
- Cheese Cake cabri et romarin
- Pop's and Corn aux senteurs surprenantes
- Tartare de Grany Smith et magret fumé
- Crémeux d'asperges et St Jacques rôties



6 pièces 11 € (soit 1,8 € la pièce)

10 pièces 15 € (soit 1,5 € la pièce)

14 pièces 20 €

All Inclusive 25 € :

6 pièces

+ 4 ateliers

+ Soft Offerts



Ateliers au choix 5€

Fumaison : (2 au choix inclus)

De beaux produits, un fumoir vitré, le vrai goût d'une fumaison devant vos convives.

- Bœuf
- Magret
- Saumon
- Truite

Casa Italia :

Un des produits phares de l'Italie, du bon pesto, du bon pain, pour le plaisir de vos papilles.

- Mozzarellas : buffalo, fuma, tressa, burrata,

Découpe :

- Pata Blanca sur griffe
- Pata Negra (supp. + 2€)
- Gigôt d'agneau confit à l'ail pendant 7 heures en fines tranches
- Côte à l'os juste snackée, sélectionnée par notre boucher

Bar fraîcheur :

- Bar à mojito
- Bar à smoothie
- Bar à gaspacho
- Bar à légumes croquants et sauces dips

5€

Carnivore :

- Notre célèbre mini burger Rossini : pain complet, viande hachée, foie-gras, cantal jeune, truffe, le tout en fusion gourmande
- La Basque : cœur de canard et Espelette juste snacké et déglacé au vieux vinaigre
- Boudin Galabart et pommes braisées déglacées au vinaigre de cidre
- Brochette de poulet Label Rouge mariné, citron et coriandre
- Emincé de magret IGP Sud-Ouest, mûre et balsamique

Neptune :

- Gambas et framboise en best seller
- Duo de saumon et rouget marinés coco citron vert
- St Jacques en coquilles flambées au Blanc perlé
- Couteaux et tomates séchées en duo gourmand
- Moules de Bouchos flambées à l'Absinthe

Végétal :

- Légumes du moment caramélisés aux éclats de cajoux
- Galette de céréales snackées et dips de légumes

En bord de mer :

- Bar à huître en mouvement, ouverte à la minute, citron, vinaigre à l'échalote, beurre en baratte et toast gourmand
- Bar à Sashimi : dorade, saumon, rouget, salade l'algues, le tout sur bloc de glace devant vos yeux



Boissons

Bar à soif

- Soft à discrétion à 2,50€ / pers
coca-cola regular et light, perrier, jus d'orange et pomme, thé glacé, orangina, limonade
- Boisson maison en bonbonne 3,50€ / pers :
virgin mojito, thé glacé menthe fruits rouges, virgin punch, citronnade
- Kir royal effervescent AOC Gaillac ancestral
(2 coupes / personne) 3€/pers.
- Planteur senteur vanille bourbon
(2 coupes / personne) 3€/pers.
- Marquissette ou champenoise 3€/pers.

Bar à cocktail

Un barman, un shaker, des glaçons et tout ce qu'il faut pour lancer l'ambiance. (2 verres / personne). 5 € /pers.

- Soft à discrétion
- Cocktail : cosmo, cuba libre, mojito, caipirinha, pina colada, daïquiri et bien d'autres ...

Bière pression

- Bière de brasserie belge, Famille Huygue
Fut 30 L – tireuse et verrerie inclus
 - Blonde : 120 euros
 - Blanche : 150 euros
 - Brune : 140 euros

(Les fûts non percutés sont remboursés)

- Bière BIO Garland Tarnaise
Fut 30 L – 160 euros



Mise en bouche :

Carpaccio de légumes croquants, herbes en folies et milkshake végétal à la truffe

ou

Gaspacho de petits pois mentholés

Plat *(servit au plat, pour plus de convivialité)*

Porcelet de Puylaurens et Poulet Label Rouge rôtis à la Flamme, agneau (supp +2€) et canard (supp + 2€) accompagnés de pommes confites ou gratin forestier, légumes d'été sautés aux aromates sauce Rossini

Dessert

Cage d'amour fraises et framboises

ou

Naked cake

ou

Trilogie gourmande : crock choco, tarte au citron revisitée, tartare de fruits frais



Menu Hyène à la Flamme

38 €

Menu Passion gourmande

42 €

Entrée :

Ravioles de foie-gras truffé en brume magique et leur bouillon Japonais

ou

St Jacques et truite fumée en duo de carpaccio, émulsion passion et herbes folles

Plat :

Dos de canette à 65 °c en cubic, légumes en cru et cuit sur lit d'Agatha glacis d'agrumes

ou

Pavé de truite de la Montagne Noire à l'unilatéral, asperges snackées, butternut et chlorophylle d'arômes

Dessert :

Fraisier à notre façon aux éclats de basilic

ou

Naked cake

ou

Macarons en 3 saveurs



Entrée :

Foie-gras en trois façons :
Mi-cuit truffé
Au cœur de figue rôtie
Snacké aux noisettes
Méli-mélo de jeunes pousses
ou
Croustillant d'écrevisses au Safran Bio de Rabastens sur son miroir d'agrumes et racines en pickles

Plat :

Selle d'agneau du Quercy confite et fumée au foin
Tajine de légumes et céréales gourmandes
ou
Filets de rougets snackés sur son lit de compotée provençale, clémentine rôtie au romarin

Dessert :

Naked Cake sur mesure
ou
Pièce montée de macarons ou de choux (3 € / pers)
ou
Entremet ultra fruits, citron vert et verveine

Menu Grand jour

48 €



Entrée :

Compressé de gambas et shiitaké grillé, crémeux de St Jacques au Kumquat
ou
Œuf ultra parfait au cœur truffé, finger de brioche grillée, roquette aux éclats de cèpes

Plat :

Veau du Limousin confit sur sa tatin de girolles et noix, baby légumes caramélisés au miel du voisin
ou
Filet de St Pierre en rosace, salade de fenouil à la vinaigrette truffée, barigoule de légumes du Soleil

Dessert :

Naked Cake ou pièce montée de macarons ou choux
ou
Entremet passion des îles, mangue passion
ou
Panaché glacé artisan

55 €

Menu Exaltation



Jour d'exception

70 €

Mise en bouche :

Maki de truite fumée, tuile passion
ou
Macaron figue et foie-gras
ou
Emulsion végétale et crispy truffe noire



Entrée :

Foie-gras mi-cuit IGP Sud-Ouest maison Samaran, en terrine craquant cacao ultra bitter et safran tarnais
ou
Homard bleu rôti en carpaccio, tatin d'avocat et vinaigrette Yuzu

Plat :

Filet de bœuf d'Aubrac maturé juste rosé, pomme gaufrette et cèpes grillés, jus Rossini
ou
Dos de cabillaud au cœur d'asperges, risotto d'épeautre au caviar, légumes snackés

Fromages :

Plateau des 5 fromages affinés :
Roquefort, Bethmale, Salers, Chèvre en tome, Tome grise des Pyrénées

Dessert :

Pièce montée de chou ou macarons en 3 saveurs
Spirale craquante aux 2 chocolats, émulsion framboise bergamote
ou
Le trio gourmand :

- Le space Lemon meringué
- Pistache et fraise en coupe craquante
- Maracuja et cacao en équilibre

Les fromages

- Plateau de fromages 3,00€/pers :
Roquefort, Cantal entre deux, Bethmale de brebis, Chèvre en pavé, confiture maison
- Plateau des grands crus 6,00€/pers :
Sélectionnés avec vous suivant vos goûts et affinés pour le meilleur – 5 fromages – confiture figue et noix

Smore's Bar : 3,50 €/pers

Assortiment de guimauves maison
Chocolat fondu
Biscuit petit beurre
Brasero

Atelier fête foraine au choix 3,50 €/pers

Peut être inclus dans le dessert de votre choix
ou uniquement en cas de prise de l'option By Night

- Atelier crêpes
- Atelier gaufres
- Atelier churros

Accompagné de confiture
et praliné maison, le tout devant vous

Pyramide fruitées 3,00 €/pers

brochette de fruits de saison exotique et sa fondue 3 chocolats
5,00€/pers

Pièce montée

- macarons : 1,50 €/pièce
- choux : 1,50 €/pièce

Wedding cake sur mesure : 8,00€/pers

Le coin des gourmandises



Une sélection au cœur de notre terroir, produite par des passionnés, souvent idéalistes et visionnaires dans la volonté d'aller vers un futur différent. Ils nous offrent ce que la nature, au grès de leurs mains, offre d'exceptionnel pour le plaisir de vos sens. De notre côté, nous recevons l'essentiel, ajoutons savoir-faire et créativité pour des mets Bio et Locavore à l'image de votre jour particulier.

Formule : Vin d'honneur 6 pièces au choix et 2 ateliers au choix
Repas entrée, plat, dessert
80 € / pers

Bouchées :

- Méli-mélo de graines germées sur crème végétale
- Veggie maki au tofu fumé,
- Sablé cru aux herbes, figues sauvages et brousse de brebis en duo,
- Mini muffins colombo, raisin et lin,
- Emulsion végétale au safran de Grésigne,
- Chausson Aromatique à l'argentine, herbes fraîches et bœuf haché,
- Sucette de racines et légumes en pickels,
- Crostini de pesto d'herbes et noix bio,

Atelier :

- Smoothies et gaspacho fruits et légumes suivant récoltes et saisons,
- Chapatis, petits pains à l'indienne cuits minutes sur plancha et curry frais au mortier,
- Herboriste en balade, de son panier il vous embarque dans la découverte du végétal sauvage et cultivé accompagné de ses conseils et secrets,
- Plancha fermière : assortiments de légumes du moments, dos de poulet fermier effilé, miel du voisin et croquant de sarrasin.

De la nature à l'assiette...



Locavore

Menu Amour au naturel :

Mise bouche : (option + 2 euro)

Thé fumant glacé aux shitakés grillés,

Entrée :

Céviche de truite des montagnes aux légumes croquants, germes et huile vierge du noisetier,
ou

Betteraves ancestrales en carpaccio, sarrasin grillé et houmous gourmand,

Plat :

Médailillon de Poulet braisé au citron confit, cubic de polenta craquante, légumes mi-cuit mi-cru au safran,
ou

Petit épeautre Tarnais en risotto végétal et tout ce qu'il faut,
ou

Mignon de Veau d'Aveyron, bouillon de choux caramélisé, tatin de pleurotes confites,

Dessert :

- Pièce montée de choux en 3 saveurs au choix (option sans gluten sans lactose possible)
- Naked cake aux fruits de saisons,
- Sablé graines et herbes, framboise et agrumes



Vin d'honneur : 10 € / enfant

Menu Bambin : 12 € / bambin

Crudités du moment

ou

Foie-gras et pain d'épices + 2 €

-

Suprême de poulet et pommes de terre confites

ou

Le petit Burger cannibal et potatoes

-

Moelleux tout choco et carambar

Menu Buffet : 15 € / enfant

Les petits légumes tout croquants

Cake salé surprenant

Les graines et arômes

-

Construit ton burger : bœuf, poulet ou bacon / fromage, tomate et salade

-

Marshmallow et chocolat

Fruits frais

Gaufres



Le Brunch du lendemain 15€/pers :

(en livraison la veille hors pain, vin, nappage et vaisselle)

Taboulé libanais, graines et aromates

Panier de crudités detox et dips

Assortiment de charcuteries : saucisse de perche, terrine de campagne, jambon de pays

-

Rôti de bœuf glacé aux herbes

Rôti de porc à la dijonnaise

Mille- feuilles de légumes d'été

-

Assortiment de fromage

-

Tarte aux fruits frais

Muffin ultra choco



Le Brunch servit 25€/pers :

(eaux minérales, jus de fruits, café, thé, chocolat, service et cuisine 4h en tout)

Chez le Boulanger :

Croissant, chocolatine et pain au raisin pur beurre

Assortiment de pains artisanaux, beurre et confitures (fraise, figue et abricot)

Du saloir :

Assortiment de charcuterie : jambon de pays, saucisse de perche, terrine de campagne, bacon

Du poulailler :

Omelette, œuf brouillé ou au plat en direct

Du jardin :

Panier de crudités et sauces dips

Mélanges de jeunes pousses et arômes

Du boucher :

Rôti de bœuf au herbes

Du pâtissier :

Moelleux choco, tartare de fruits, fromage blanc, crêpes

Vins rouges

Aoc fronton « château Bellevue la forêt » 2010 - 14,00€ / Bouteille
Aoc fronton Bio « château Boujac » 2013 - 10,50€ / Bouteille
Aoc graves « château le Bonnat » 2011 - 10,50€ / Bouteille
Aoc st emilion « château grand Barrail larose »
vieilli en fût de chêne 2012 - 17,00€ / Bouteille
Aoc pic st loup « château puech haut loup du pic » 2013 -
17,30€ / Bouteille

Vins blancs secs

Aoc Gaillac cave Labastide Percé « les Brozes » 2013 -
9,00€ / Bouteille
IGP Pays d'oc « domaine de Longueroche » cépage Viognier 2013 -
12,00€ / Bouteille
Aoc Chablis domaine Sainte Claire 2013 - 21,00€ / Bouteille
Aoc Saint Veran domaine Roger Lassaran cuvée prestige 2013 -
22,00€ / Bouteille
Aoc Gewurstraminer domaine Pierre Sparr 2013 moelleux -
12,50€ / Bouteille
Aoc Jurançon domaine Castera 2013 - 17,30€ / Bouteille

Vins rosés

Aoc Ventoux Arnaud Dartois cuvée « terre et AmBre » 2013 -
9,00€ / Bouteille
Aoc Côtes de provence cuvée golf de st tropez 2014 -
12,00€ / Bouteille
Aop Languedoc Château Puech haut- 22,70€ / Bouteille 75cl. -
47,50€ / Bouteille 150cl.



Le coin des Baccus

By night

Bar à bulles

champagne 75cl
Méthode Ancestrale Gaillacoise grande réserve - 15,00€ / Bouteille
- 2,50€/coupe
Champagne Victor Lejeune - 24,00€ / Bouteille - 3,50€ / Flute
Mumm cordon rouge 1/2 sec - 28,00€ / Bouteille - 4,00€ / Flute
Mumm rosé - 35,00€ / Bouteille - 5,00€ / Flute
Mumm millésime - 43,00€ / Bouteille - 6,00€ / Flute
Mumm Blanc de Blanc crémant - 65,00€ / Bouteille
Mumm grand cru cuvée R.Lalou - 115,00€ / Bouteille

Noctambules d'un soir Option by night - 250,00€

Nuitée, après repas jusqu'à l'Aube pour 100 convives maximum
1 Barman
Verrerie
glace
softs (perrier, jus de pommes et oranges, Coca-cola)
Menthe / citron

serveur supplémentaire - 35,00€ / heure





Gourmet Trotteur

26 chemin de la monge
81370
Saint-Sulpice-la-pointe
05 63 57 68 61
gourmettrotteur.fr
contact@gourmettrotteur.fr