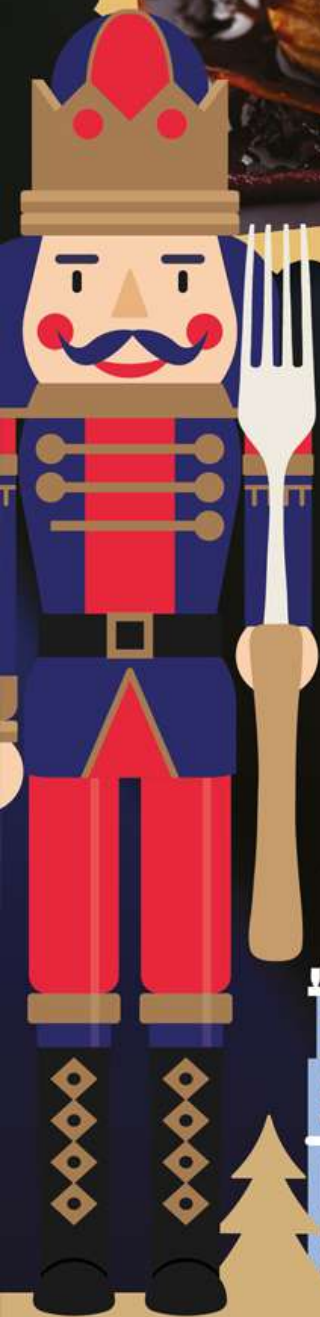


RECEVEZ COMME UN CHEF !



AIGUELONGUE GOURMET

Centre Commercial La Roqueturière
467 rue de la Roqueturière à Montpellier
Téléphone : 04 67 79 03 62 / 04 67 72 24 22



Les Idées Apéritives

Les Feuilletés Assortis (5 variétés) environ 60 pièces pour 1 kg	3.99 € les 100g
Les Canapés Festifs (plusieurs variétés selon fabrication)	1.25 € l'unité
Les Verrines Fraîcheur Tartare de St Jacques et Mangue	5.00 € l'unité
Les Verrines Fraîcheur Saumon, Roquette et Billes de Pâtes Basilic	4.70 € l'unité
Les Verrines Fraîcheur Noix de St Jacques, Coulis Tomates et Crème Ciboulette	4.70 € l'unité
Les Verrines Fraîcheur Foie Gras et sa Comptée de Poires	4.80 € l'unité
Les Minis Cannelets Magret de Canard et Pommes	19.90 € le lot de 10
Les Oeufs de Noël Saumon-Truffe & Crevettes-Quinoa	6.60 € le lot de 2
La Mini Terrine de Canard aux Figues dans son panier (300g)	11.90 € l'unité
Les Pains Surprises 6/8 personnes (garniture variée)	45.00 € l'unité
Les Minis Burgers Brie Truffé-Cèpes Bacon (2 X 5 pièces)	30.00 € le lot de 10
Les Minis Soufflés aux Morilles ou au Saumon (au choix)	6.20 € le lot de 6

La Farandole des Entrées

Le Filet de Saumon "Fumé Maison"	7.99 € les 100g
Le Foie Gras de Canard Français Entier Mi-Cuit	15.00 € les 100g
Le Ravier Noix de St Jacques et Petits Légumes	8.50 € l'unité
La Coupelle d'Ecrevisses et St Jacques Sauce au Yuzu	7.70 € l'unité
Le Chalet Noël aux St Jacques, Sauce Petits Légumes Safranés	7.20 € l'unité
Le Demi Homard Breton et sa Mayonnaise	9.50 € les 100g
La Demie Langouste de Madagascar et sa Mayonnaise	12.10 € les 100g
La Coquille Porcelaine aux Quatre Saint-Jacques Façon Bretonne	7.50 € l'unité
Le Tartare de Noix de St Jacques sur Pancake Blé Noir et Fromage Blanc Citron Vert	7.50 € l'unité
La Tourte de Ris de Veau et de Fruits de Mer	5.60 € l'unité
La Bouchée à la Reine au Poulet et sa Béchamel aux Champignons	3.10 € l'unité
Le Croissant Croustillant au Chapon et Garniture Forestière	5.30 € l'unité
L'Ourson en Feuilleté et sa Crème au Jambon-Fromage	3.40 € l'unité
La Tourte Festive à la Truite et Amandes Effilées	5.80 € l'unité
La Cassolette de la Mer en Risotto, Saumon, Crevette & St Jacques	6.20 € l'unité
La Porcelaine Croûtée en Duo Saumon-Crevette Sauce au Riesling	8.50 € l'unité

Les Plats de Suite

La Bourride de Lotte et ses Dés de Légumes	4.50 € les 100g
Le Suprême de Pintade Façon Forestière	3.50 € les 100g
La Fricassée de Poularde et sa Crème au Vin Jaune et Morilles	4.35 € les 100g
Le Dos de Saumon en Croûte d'Herbes	3.99 € les 100g
La Caille Farci au Foie Gras et sa Sauce Raisins Blancs	10.90 € l'unité
Le Panier de Tataki de Thon Rouge (4 tranches) et sa Marinade au Sésame	14.50 € l'unité
Le Ravier Noix de Saint-Jacques (3 pièces) sur Lit Endive Braisée et Sauce à l'Orange*	15.80 € l'unité
Le Gratin en Duo "Homard et Turbot" et sa Julienne de Légumes*	26.90 € l'unité
Le Filet de Boeuf "Fleur d'Aubrac" en Croûte (minimum 6 personnes)	7.95 € les 100g
Le Gigot d'Agneau Farci en Croûte (minimum 6 personnes)	4.70 € les 100g
* Consigne des plats	Valeur 1.50€ l'unité

Les Accompagnements des Plats de Suite

Le Gratin de Pommes de Terre en Porcelaine* (2 personnes)	13.00 € l'unité
La Pomme de Terre Rissolée Façon Anna	2.00 € l'unité
Le Mini Gratin de Légumes d'Antan et Girolles dans son Panier	5.90 € l'unité
Les Beignets de Courgettes ou de Champignons Façon Dauphine	2.85 € les 100g
Le Flan de Julienne de Butternut	3.40 € l'unité
La Pomme de Terre Façon Paillasson	2.70 € l'unité
La Fricassée d'Artichauts et de Champignons en Persillade	2.90 € les 100g

Nos Bûches de Fêtes

Uniquement 5 personnes

LA DOUCEUR DE NOËL*	27.50 €
Crème Diplomate Vanille, Confit Fruits Rouges, Biscuit Amande, Crèmeux Framboise, Sablé Croustillant.	
LA FEUILLE D'AUTOMNE*	27.50 €
Meringue Amandes, Mousse Chocolat Gd-Mère, Fines Feuilles Chocolat, Mousse Chocolat 70% Allégée.	
LA CHÂTAIGNERAIE*	27.50 €
Mousse Marrons, Biscuit Joconde et Chocolat, Crèmeux Vanille, Morceaux Marrons Confits.	
LA PLAISIR	27.50 €
Biscuit Amande, Mousse Chocolat Bitter, Sabayon Vanille et Sabayon Caramélisé.	
LA PÉCAN CARAMEL*	27.50 €
Bavaroise Praliné Pécan, Crèmeux Deux Chocolats, Caramel au Beurre Salé, Biscuit Amande & Pécan.	
LA MACARON ANANAS	27.50 €
Mousseline Ananas, Ananas Fruit, Biscuit Macaron.	
*MINI BUCHETTES INDIVIDUELLES	4.90 € l'unité

Nos Desserts de Fêtes

LA BÛCHE GLACÉE (6 personnes)	28.00 €
Vanille/Chocolat ou Vanille/Framboise.	
LES GÂTEAUX DE SOIRÉE	1.50 € l'unité
6 variétés de Mini-Gâteaux.	

Nos Volailles Fraîches Festives

Le Chapon Fermier LR	22.50 €/Kg
La Pintade Chaponnée LR	27.10 €/Kg
La Poularde Fermière LR	19.10 €/Kg
Le Mini Chapon Fermier LR	23.90 €/Kg
Le Rôti de Chapon	35.90 €/Kg
La Caille Fermière LR	4.90 € l'unité
La Pintade Fermière LR	15.90 €/Kg
L'Oie Fermière d'Anjou	32.00 €/Kg
La Cuisson des Volailles et Rôtis	17.50 €/unité

Mais aussi

La Poularde de Bresse AOP	55.80 €/Kg
Le Poulet de Bresse AOP	33.50 €/Kg
Le Chapon de Bresse AOP	67.80 €/Kg
La Dinde Fermière LR	25.90 €/Kg
La Canette Fermière	17.90 €/Kg
Le Magret de Canard Sud Ouest	39.80 €/Kg
Le Pigeonneau	37.90 €/Kg
La Farce de Noël	37.50 €/Kg
La Farce Traditionnelle	18.90 €/Kg

Réservations au 04 67 79 03 62 ou 04 67 72 24 22

JOYEUSES FÊTES

Nos Fromages Affinés

Plus de 50 Appellations allant de : Ossau-Iraty, St Marcellin, Camembert, Délice Deux Sèvres, Picodon, Comté, Salers, Emmental, Morbier, Roquefort, Brie de Meaux, Brillat-Savarin, Beaufort, Reblochon, Parmesan, St Nectaire, Pérail, Ste Maure de Touraine.....

Vins & boissons : notre Sélection

Quelques Blancs...

Bergerie de l'Hortus IGP Montferrand	16.95€
La Soie blanc, Languedoc	17.00€
Mas Gabriel Les Papillons, IGP	16.00€
Mas Bruguière Les Muriers, Languedoc	19.95€
Clos Marie, Languedoc	24.95€
Prieuré St Jean de Bébian, Languedoc	36.00€

Nos Rouges Régionaux

Mirabel Les Eclats, Pic St Loup	21.90€
La Barthassade, Les Ouvrées T. du Larzac	21.90€
Les Vignes Oubliées, T. du Larzac	25.50€
Cazeneuve, Roc des Mates, Pic St Loup	28.60€
Cal Demoura, T. de Joinquières	28.00€
Terrasses d'Elise, Pradel, IGP	32.40€
Heritage Pic St Loup, Gaucelm	58.90€

Nos Premières Bulles...

Prosecco Bosco Brut	10.50€
Champagne Gonet Brut	28.00€
Champagne Rémy Massin B. de Noirs	29.90€
Champagne Brice Brut	31.90€
Champagne Vilmart Brut	36.50€
Champagne Perthois Morisset B. de Blancs	38.50€

Mais aussi.....

Pouilly Fuissé Prestige, Dom. Besson	24.95€
Chablis St Pierre, Dom. Regnard	27.20€
Crozes Hermitage rg, Equinoxe	19.50€
Tour Pas St Georges, St Georges St Emilion	21.90€
Côte Rotie rouge, Dom. Jasmin	53.95€
Pommard Epenots, Dom. Poirier	59.90€
Tariquet 1ères Grives, IGP blanc moëlleux	11,00€

NOS ATOUTS

Un Savoir-faire de près de 25 ans

Les métiers représentés : traiteur-cuisinier, boucher, pâtissier et sommelier,

Épicerie Fine et Espace Fromages Affinés / Cave à vins et Spiritueux avec + de 350 références

Surface de vente de 120m2 - Préparation de vos repas de Noël et de Fin d'Année,

Coffrets Cadeaux, Paniers garnis, Étuis de 1, 2 et 3 bouteilles / Service de livraison...

Devis sur simple demande par mail à l'adresse : bagatel@orange.fr

Nous restons à votre écoute pour vous accompagner dans la composition de vos menus, vos accords mets et vins et la confection de vos coffrets cadeaux.

Notre site internet est à votre disposition également, www.aiguelongue-gourmet.fr

Notre sélection de Vins dès 5€, de Champagnes à partir de 28€, nos Spiritueux dès 30€ ainsi que nos Paniers Garnis dès 15€, sans oublier nos Coffrets Cadeaux.

Réservations au 04 67 79 03 62 ou 04 67 72 24 22

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

(Prix indiqués TTC toutes taxes comprises)

* Consigne Comprise (Valeur 1,50€)



AIGUELONGUE GOURMET

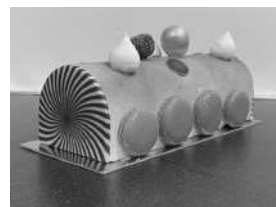
467 rue de la Roqueturière Montpellier

04 67 79 03 62 / 04 67 72 24 22

Ouvert 7/7 lundi/Samedi 8h / 20h et Dimanche 8h / 13h

Mail : bagatel@orange.fr

Site Internet : www.aiguelongue-gourmet.fr



Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 23 décembre, une sucette en chocolat de Noël achetée 3€ chez votre Compagnon du Goût, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.

Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !

Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

