RÉVEILLONNEZ GOURMAND

AIGUELONGUE GOURMET -2024-

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

COMPAGNONS DU GOUT

Les Idées Apéritives

Les Canapés Festifs (commande minimum / 12 pièces) ..... 1.25 € l'unité
Les Mini Verrines "Gambas Mangue" ou "Foie Gras Chutney Abricot" (minimum 6) ..... 2.95 € l'unité
Les Feuilletés Assortis (5 variétés) environ 60 pièces/kg ..... 3.99 € les 100g
Les Verrines Fraîcheur Saumon, Roquette et Billes de Pâtes Basilic ..... 4.90 € l'unité
Les Verrines Fraîcheur Noix de St Jacques, Coulis Tomates et Crème Ciboulette ..... 4.90 € l'unité
Les Verrines Fraîcheur Tartare de St Jacques et Mangue ..... 5.20 € l'unité
Le Cake Moelleux au Foie Gras & aux Figues (2 personnes) ..... 5.90 € l'unité
Les 2 Oeufs de Noël Saumon-Truffe & Crevettes-Quinoa ..... 6.70 € le lot de 2
Les 6 Minis Soufflés au Saumon ..... 7.20 € le lot de 6
Le Saucisson de Terroir "Mon Beau Sapin" ..... 8.50 € l'unité
Le Grand Pain Surprise 6/8 personnes (garniture variée) ..... 45.00 € l'unité

La Farandole des Entrées (Froides & Chaudes)

La Bouchée à la Reine au Poulet et aux Champignons Ciselés ..... 3.30 € l'unité
L'Ourson en Feuilleté et sa Crème au Jambon-Fromage ..... 3.80 € l'unité
Le Pâté en Croûte Tranché de Saumon et Mousseline de Poissons aux Légumes ..... 3.85 € les 100g
Le Grand Soufflé Homard-Ecrevisses ou Morilles-Truffe d'été ..... 4.95 € l'unité
Les Gros Escargots de Bourgogne Farcis ..... 5.70 € les 6
Le Croissant Croustillant Chapon et Garniture Forestière ..... 5.60 € l'unité
La Cassolette de la Mer en Risotto, Saumon, Crevette & St Jacques ..... 6.30 € l'unité
L'Oeuf Poché au Saumon Fumé et à la Crème ..... 6.60 € l'unité
La Tourte Individuelle Ris de Veau, Champignons et Foie Gras ..... 6.90 € l'unité
Le Tartare de Noix de St Jacques sur Pancake Blé Noir et Fromage Blanc Citron Vert ..... 7.50 € l'unité
La Coquille Porcelaine aux Quatre Saint-Jacques Façon Bretonne ..... 7.70 € l'unité
Le Chalet Noël aux St Jacques, Sauce Petits Légumes Safranés ..... 8.30 € l'unité
La Porcelaine Croûtée en Duo Saumon-Crevette Sauce au Riesling ..... 9.30 € l'unité
Le Ravier de Filet de St Pierre du Cap et Ecrevisses aux Agrumes ..... 9.50 € l'unité
Les Tranches de Filet de Saumon "Fumé Maison" ..... 7.99 € les 100g
Le Demi Homard Breton et sa Mayonnaise ..... 9.50 € les 100g
La Demie Langouste de Madagascar et sa Mayonnaise ..... 12.10 € les 100g
Le Foie Gras de Canard Français Entier Mi-Cuit en Tranches ..... 15.00 € les 100g

Les Plats de Suite

Le Civet de Sots l'Y Laisse de Dinde et ses Légumes ..... 3.35 € les 100g
Le Mijoté de Pintade Chaponnée à la Forestière ..... 3.55 € les 100g
Le Dos de Saumon en Croûte d'Amandes aux Parfums de Pain d'Epices ..... 4.20 € les 100g
La Fricassée de Poularde et sa Crème au Vin Jaune et Morilless ..... 4.45 € les 100g
La Médaillon de Lotte à l'Armoricaine ..... 4.90 € les 100g
Le Gigot d'Agneau Farci en Croûte (minimum 6 personnes) ..... 4.90 € les 100g
Le Filet de Boeuf "Fleur d'Aubrac" en Croûte (minimum 6 personnes) ..... 8.40 € les 100g
La Caille Farcie au Foie Gras et sa Sauce aux Raisins Blonds ..... 11.50 € l'unité
La Croustade de St Jacques (3 pièces) dans son Feuilleté Coquille ..... 11.90 € l'unité
Le Gratin en Duo "Homard et Turbot" et sa Julienne de Légumes* ..... 27.50 € l'unité
* Consigne des plats ..... Valeur 1.50€ l'unité

Les Accompagnements des Plats de Suite

La Pomme de Terre Rissolée Façon Anna ..... 2.50 € l'unité
La Timbale de Riz aux Herbes de Provence ..... 2.70 € l'unité
Les Haricots Verts Sautés aux Saveurs des Champignons des Bois ..... 2.80 € les 100g
Les Beignets de Courgettes Façon Dauphine ..... 2.85 € les 100g
La Pomme de Terre Façon Paillasson ..... 2.90 € les 100g
La Fricassée d'Artichauts et de Champignons en Persillade ..... 2.95 € les 100g
La Cassolette de Risotto aux Pleurotes et Trompettes de la Mort ..... 5.10 € l'unité
Le Gratin Individuel de Légumes d'Antan et Girolles dans son Panier ..... 6.20 € l'unité
Le Gratin de Pommes de Terre en Porcelaine* (2 personnes) ..... 13.00 € l'unité

Nos Bûches de Fêtes

Uniquement 5/6 personnes

LA DOUCEUR DE NOËL* ..... 28.00 €
Crème Diplomate Vanille, Confit Fruits Rouges, Biscuit Amande, Crémeux Framboise, Sablé Croustillant.

LA FEUILLE D'AUTOMNE ..... 29.00 €
Meringue Amandes, Mousse Chocolat Gd-Mère, Fines Feuilles Chocolat, Mousse Chocolat 70% Allégée.

LA CHÂTAIGNERAIE* ..... 30.00 €
Mousse Marrons, Biscuit Joconde et Chocolat, Crémeux Vanille, Morceaux Marrons Confits.

LA PLAISIR ..... 28.50 €
Biscuit Amande, Mousse Chocolat Bitter, Sabayon Vanille et Sabayon Caramélisé.

LA CASSE-NOISETTE* ..... 29.50 €
Biscuit Noisette, Crémeux Gianduja, Mousse Noisettes, Croustillant Praliné.

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) ..... 28.50 €
Vanille/Chocolat ou Vanille/Framboise.

LES GÂTEAUX DE SOIRÉE (6 Variétés) ..... 1.80 € l'unité

Nos Volailles Fraîches Festives

Le Chapon Fermier LR ..... 23.80 €/Kg
Le Chapon de Pintade LR ..... 27.10 €/Kg
La Poularde Fermière LR ..... 19.60 €/Kg
Le Mini Chapon Fermier LR ..... 24.80 €/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* ..... 32.90 €/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* ..... 35.90 €/Kg
Le Chapon de Bresse AOP* ..... 69.90 €/Kg
La Dinde Fermière LR ..... 25.90 €/Kg
La Canette Fermière ..... 17.90 €/Kg
Le Magret Canard Sud Ouest IGP ..... 39.80 €/Kg
Le Pigeonneau ..... 37.90 €/Kg
La Farce de Noël ..... 37.50 €/Kg
* Uniquement sur commande .....

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	17.60€
La Soie blanc, Languedoc	17.10€
Mas Gabriel Les Papillons, IPG	16.60€
Mas Bruguière Les Muriers, Languedoc	19.95€
Clos Marie Manon, Languedoc	25.90€
Prieuré St Jean de Bébian, Languedoc	36.00€

Nos Rouges Régionaux

Mirabel Les Eclats, Pic St Loup	23.00€
La Barthassade, Les Ouvrées T. du Larzac	22.90€
Les Vignes Oubliées, T. du Larzac	25.50€
Cazeneuve, Roc des Mates, Pic St Loup	28.90€
Cal Demoura, T. de Joinquières	28.90€
Terrasses d'Elise, Pradel, IGP	34.00€
Heritage Pic St Loup, Gaucelm	58.00€

Nos Premières Bulles...

Champagne Jean Josselin Brut	25.50€
Champagne Gonet Brut	28.95€
Champagne Rémy Massin B. de Noirs	29.50€
Champagne Brice Brut	31.90€
Champagne Vilmart Brut	39.50€
Champagne Perthois Morisset B. de Blancs	40.90€

Mais aussi.....

Pouilly Fuissé Prestige, Dom. Besson	25.20€
Chablis St Pierre, Dom. Regnard	27.20€
Crozes Hermitage rg, Equinoxe	22.50€
Tour Pas St Georges, St Georges St Emilion	23.50€
Côte Rotie rouge, Dom. Jasmin	55.90€
Pommard Epenots, Dom. Poirier	59.90€
Tariquet 1ères Grives, IGP blanc moëlleux	11,90€

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 23.50€, nos Spiritueux dès 28.50€

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€)

TARIFS VALABLES JUSQU'AU 5.01.25

AIGUELONGUE GOURMET

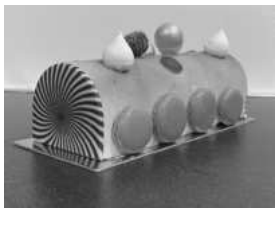
467 rue de la Roqueturière Montpellier

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



Photos non contractuelles - Crédit photos : Sucré Salé - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés

Depuis 2014, Les Compagnons du Goût soutiennent l'Association Petits Princes
qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !
Un cracker acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.
Un achat utile pour les enfants et leurs familles !
Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com