

NOS FROMAGES

Sapin cendré de fromage de chèvre 60 grs (Spécial Noël) **3.90€**

Etoile des Gâtines 120 grs (Spécial Noël) **12.90€**

Plateaux de fromages de **19.90€ à 69.90€** (Brie à la truffe, beaufort, chèvre à la truffe, bûchette de chèvre aux pétales de roses, comté 6 mois, cheddar, gouda..)

CONSULTEZ NOTRE CARTE DE BÛCHES DIRECTEMENT EN BOUTIQUE

(En boutique, Panettone, jambonhomme aux pépites de chocolat, bretzel, sapin de Noël brioché)

NOS MENUS

Menu PETITS GOURMETS JUSQU'À 8 ANS

13.90€

Feuilleté ourson jambon
Crispy de poulet et pommes paillasons
Donuts de Noël, clémentines et papillottes

Menu PLAISIR (et végétarien) **25.90€**

Mini-verrine de saumon et sa crème ciboulette
Terrine d'avocat au crabe et sa sauce cocktail
Corolle de sole tropicale aux noix d St-Jacques et mousseline d'asperges et parmesan
Dôme cassis myrtille

Menu PRESTIGE **32.90€**

Ruban foie gras et chutney d'abricot
Terrine de canard au butternut façon napolitain
Croustillant chapon et champignons
Poularde sauce coteaux du layon et son gratin dauphinois
Finger framboise et nougat

Menu Cocktail Tête à tête pour 2 **79.90€**

2 macarons truffe et éclats de noisette
2 mini-madeleines au parmesan
2 mini-cookies au pesto
2 rubans foie-gras et chutney d'abricot
2 duos de tartares de saumon et St-Jacques
2 malicettes au saumon fumé
2 briochettes au pastrami sauce béarnaise
2 mini-parmentiers de canard
2 macarons aux fruits
2 verrines aux fruits rouges
2 mini-clafoutis à la cerise
2 sapins praliné et chocolat

A MA GUISE

Votre traiteur **A MA GUISE** à GIF SUR YVETTE
a le plaisir de vous présenter sa carte de fin d'année.

Retrait des commandes en boutique les 23 et 24 décembre
et les 30 et 31 décembre.



Pensez à passer vos commandes pour les fêtes de Noël **avant le 16 Décembre**
et pour le Réveillon de la Saint Sylvestre **avant le 23 Décembre**
au **06 70 63 60 69** ou par mail à **abc.distribution78@hotmail.fr**

123 avenue du général Leclerc
91190 GIF SUR YVETTE

01 64 46 03 05
06 70 63 60 69

abc.distribution78@hotmail.fr



Traiteur À ma guise Gif

<https://traiteur-a-ma-guise-magny-les-hameaux.eatbu.com>

POUR QUE LA FÊTE SOIT PLUS FOLLE, BELLE GAMME DE WHISKIES, RHUMS, RHUMES ARRANGÉS, VINS, BIÈRES EN BOUTIQUE.
Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

COFFRET CADÉAUX, CHOCOLATS, NOUGATS, PÂTES DE FRUITS, THÉS
TRUFFES FRAICHES SUR COMMANDE

APÉRITIFS DÎNATOIRES

FROIDS

- L'Apéribox de saucisson Perpezac **9.90€**
- Saucisson sec fourré au foie gras **12.90€**
- Saucisson sapin **9.90€**
- Saucisson sec à la truffe **15.90€**
- Ruban de gambas et mangue 30 grs **3.20€**
- Ruban de foie gras et chutney d'abricot 30 grs **3.20€**
- Ruban de saumon et artichaut 30 grs **3.20€**
- Doré de saumon aux agrumes 40 grs **3.90€**
- Cuivré de St-Jacques et asperges 35 grs **3.90€**
- Cœuf de Noël au saumon et à la truffe 35 grs **3.90€**
- Cœuf de Noël aux crevettes 35 grs **3.90€**
- Cœuf de Noël St-Jacques et mandarines 35 grs **3.90€**
- Mini-pâté en croûte de pintade et morilles 390 grs **17.90€**
- Plateau de 6 mini-burgers homard et citron **19.90€**
- Plateau de 60 canapés frais **69.90€**

CHAUDS

- Plateau de 12 bonbons croustillants au foie gras de canard **28.90€**
- Plateau de 12 bonbons croustillants de St-Jacques **23.90€**
- Cake aux noix de St-Jacques 100 grs **4.90€**
- Cake au foie gras et figues 100 grs **4.90€**
- Cake de Noël au chapon, cèpes et marrons 100 grs **4.90€**
- Plateau de 5 mini-burgers, brie à la truffe et 5 cèpes et bacon **32.90€**
- Plateau de 6 mini-burgers bœuf et comté **18.90€**
- Boîte de 20 aperligots au canard (aligot et canard) **12.90€**
- Boîte de 20 aperligots cantal et échalottes (aligot et cantal) **12.90€**
- Plateau de 40 petits feuilletés apéritifs **49.90€**

NOS ENTRÉES CHAUDES

- Déllice de crevettes au chablis 110 grs **6.90€**
- Déllice de St-Jacques au riesling 110 grs **6.90€**
- Cocotte aux champignons et escargots 120 grs **9.90€**
- Ronde de St-Jacques aux petits légumes 130 grs **6.90€**
- Feuilleté ourson fromage (pour les enfants) 90 grs **3.90€**
- Coquille St-Jacques à la normande **7.50€**
- Cassoline de langoustines et écrevisses au Montbazillac **9.90€**
- Cassoline de noix de St-Jacques et écrevisses au Riesling **9.90€**
- Surprise au bloc de foie gras et pommes composées **8.90€**
- 12 escargots de bourgogne belle grosseur **14.90€**
- Tourte individuelle au ris de veau **6.90€**
- Boudin blanc à la truffe d'été 130 grs **3.90€**
- Boudin blanc aux girolles 130 grs **3.50€**
- Boudin blanc aux morilles 130 grs **3.50€**
- Bouchée au ris de veau cuisinée au porto **7.90€**
- Feuilleté de homard au Cognac **7.90€**
- Feuilleté de St-Jacques au Riesling **7.90€**

NOS ENTRÉES FROIDES

- Marbré de foie gras de canard au champagne et poivre 50 grs **9.90€**
- Aspic d'œuf poché et saumon fumé 90 grs **6.50€**
- Cornet de saumon 65 grs **4.90€**
- Verrine fraîcheur 90 grs mangue et tartare St-Jacques **5.90€**
- Verrine fraîcheur 90 grs foie gras et sa compotée de poires **5.90€**
- Verrine fraîcheur 90 grs noix de St-Jacques et compotée **5.90€**
- Verrine fraîcheur 90 grs noix de St-Jacques façon tartare **5.90 euro**
- Verrine fraîcheur 90 grs saumon et crème roquette **5.90€**
- Verrine fraîcheur 90 grs gambas aux mandarines **5.90€**
- Pâté en croûte de foie gras de canard aux figues 100 grs **3.90€**
- Pâté en croûte de lapin à la moutarde 100 grs **3.50€**
- Pâté en croûte de faisan pistache et pêches de vigne 100 grs **3.50€**
- Pâté en croûte de sanglier aux châtaignes et noisettes 100 grs **3.99€**
- Pâté en croûte de canard aux figues 100 grs **3.99€**
- Mini-ballotines de sanglier aux pistaches 150 grs **7.90€**
- Mini-ballotines de volaille aux girolles 150 grs **7.90€**
- Mini-ballotines de pintade au cognac 150 grs **7.90€**
- Mini-ballotines de chapon aux abricots et noisettes 150 gr **7.90€**
- Mini-terrines de foie de canard aux girolles 220 grs **14.90€**
- Pavé de canard au butternut 120 grs **5.90€**

NOS PLATS CUISINÉS

- Filet de lotte à l'armoricaine 280 grs **15.90€**
- Cabillaud sauce chorizo 180 grs **13.90€**
- Cassolette de St-Jacques et gambas sauce crémée au Sauternes 200 grs **14.90€**
- Filet de sandre sauce champagne 200 grs **15.90€**
- Filet de bar sauce au beurre blanc 200 grs **15.90€**
- Duo de brochettes de langouste grillée au beurre blanc 200 grs **19.90€**
- Fondant de chapon sauce porto et cranberries 220 grs **11.90€**
- Poularde sauce Périgord aux figues confites et armagnac 250 grs **13.90€**
- Pavé de filet de poularde sauce aux morilles 280 grs **14.90€**
- Chapon sauce crémée au Sauternes avec des cèpes 250 grs **14.90€**
- Chapon sauce forestière aux girolles 250 grs **14.90€**
- Cuisse de canard confite **9.90€**
- Jarret d'agneau rôti au thym 350 grs **17.90€**
- Sauté de biche aux cranberries 280 grs **14.90€**
- Sauté de kangourou crème de cèpes 280 grs **14.90€**
- Sauté d'autruche sauce aux morilles 280 grs **14.90€**
- Magret de canard sauce aux figues et foie gras 250 grs **14.90€**
- Fondant de pavé de veau aux morilles aux éclats de morilles 220 grs **15.90€**
- Civet de chevreuil sauce grand veneur 250 grs **16.90€**
- Souris de cerf sauce St Hubert et ses marrons 200 grs **9.90€**

ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre farcies au fromage frais, cèpes et persil **4.90€**
- Marrons confits 200 grs **8.90€**
- Pommes aux airelles et son coulis de fruits rouges **3.90€**
- Gratin de légumes d'antan 150 grs **7.90€**
- Cassolette de purée de patates douces et cannelle 120 grs **5.90€**
- Cassolette de purée de champignons de Paris et girolles 120 grs **5.90€**
- Cassolette d'écrasé de pommes de terre à la truffe 1% 120 grs **5.90€**
- Cassolette de gratin dauphinois 120 grs **5.90€**
- Cassolette de butternut et gratin dauphinois 120 grs **5.90€**
- Cassolette de gratin dauphinois aux cèpes 120 grs **5.90€**
- Cassolette de rizotto forestier 120 grs **5.90€**
- Cassolette de poêlée aux 5 champignons 120 grs **5.90€**

**FOIE GRAS DE CANARD ET D'OIE, CAVIARS, SAUMON FUMÉ
DIRECTEMENT EN BOUTIQUE**

VOLAILLES ET VIANDES CRUES SUR COMMANDE
(Chapon, dinde, poularde, cuissot de sanglier, chevreuil, cerf, magret de canard...)