

## AMUSES-BOUCHES FROIDS

la pièce  
1,40 €

- Maki de saumon et soja
- Tartare de thon aux agrumes
- Blinis de magret fumé et figues
- Cuillère mousse d'avocat et crevette marinée
- Panna cotta de foie gras, échalote confite\*
- Verrine de légumes, mousse chèvre
- Gravlax de saumon à l'aneth\*
- Gravlax de Saint-Jacques et coulis provençale\*
- Gaspacho de légumes de saison
- Navette de fromage frais, coppa artisanale
- Roulé jambon cru, fourme
- Verrine de tartare de légumes
- Toast de rilette de canard
- Wrap de poulet, mayonnaise aux herbes
- Navette de jambon à l'ail des ours

(\* supplément 0.30 centimes)



## MINI DESSERTS

- Panna cotta chocolat blanc, coulis de fraises
- Moelleux chocolat Weiss
- Moelleux crème de marron d'Ardèche
- Tartare de fruits de saison
- Tartelette caramel façon tiramisu
- Brioche perdue, coulis de chocolat

la pièce  
1,40 €

Photos : suggestions de présentation

## AMUSES-BOUCHES CHAUDS

la pièce  
1,40 €

- Mini moelleux aux champignons truffés
- Mini burger
- Velouté de potimarron et oignons frits
- Mini râpée gratinée à la fourme
- Vol au vent de Saint-Jacques au curry\*
- Bouchée d'escargot au chorizo\*
- Mini kebab de cochon

(\* supplément 0.30 centimes)

## PLAQUE QUICHE PLAQUE PIZZA JAMBON FROMAGE

la  
plaque  
25 €

## PLATEAUX DE CHARCUTERIE

8  
pers.  
24 €



48 Rue Balay  
42000 SAINT-ETIENNE  
04 77 33 52 48

[gouts-du-jour@hotmail.com](mailto:gouts-du-jour@hotmail.com)  
[Restaurant-gouts-du-jour.eatbu.com](http://Restaurant-gouts-du-jour.eatbu.com)

 Goûts Du Jour

Commande 48h à l'avance  
(Délais ajustables selon les demandes)

Plus de renseignements par téléphone  
Carte pouvant changer selon les arrivages

Nos menus prestations sont : service compris et vaisselle comprise

## Carte TRAITEUR

MARIAGE, ANNIVERSAIRE,  
REPAS D'ENTREPRISE....

## Goûts du jour

.....  
RESTAURANT





**Menu**  
36 €

## ENTRÉES

- Dôme de saumon fumé et fromage frais au basilic  
ou
- Carpaccio de melon mousse de chèvre et tranche de coppa artisanale

## PLATS

- Fondant de cochon mariné au miel  
ou
- Suprême de poulet au chorizo

## DESSERTS

- Assortiment de 4 mignardises au choix  
ou
- Gâteaux d'anniversaire  
ou
- Pièce montée (renseignez-vous)

Photos : suggestions de présentation

## ENTRÉES

- Clafoutis de queues d'écrevisses et son coulis de sauce homardine  
ou
- Tartelette de légumes mesclun au pesto maison et tranches de magret fumées

## PLATS

- Pavé de hampe de bœuf sauce truffée  
ou
- Nage de la mer sauce champenoise

## LAITAGES

Fromage blanc ou sec

## DESSERTS

- Assortiment de 4 mignardises au choix  
ou
- Gâteaux d'anniversaire  
ou
- Pièce montée (renseignez-vous)

Nos menus prestations sont :  
service compris et vaisselle comprise

**Menu**  
41 €



**Menu**  
49 €

## ENTRÉES

- Foie gras marinée au "chambre d'amour" chutney d'échalotes confites  
ou
- Gravlax de Saint-Jacques et sa vinaigrette aux agrumes

## PLATS

- Souris d'agneau confite et son jus au thym corsé  
ou
- Fondant de veau cuit en basse température et sa crème de morilles

## LAITAGES

Fromage blanc ou sec

## DESSERTS

- Assortiment de 4 mignardises au choix  
ou
- Gâteaux d'anniversaire  
ou
- Pièce montée (renseignez-vous)

Nos menus prestations sont : service compris et vaisselle comprise