Au Fin Gourmet

Alexandre & Virginie Duval

Carte *Traiteur*

2024

Boucherie • Charcuterie • Traiteur à Mérignac Capeyron

Découvrez nos préparations Maison
à base de produits frais de qualité
et d'un savoir-faire reconnu.

Virginie et Alexandre Duval

Au Fin Gourmet
Alexandre & Virginie Duval

Pour passer *Commande*

Par téléphone

Appelez-nous au 05 56 97 54 80

Réglez à la boutique au guichet **COMMANDES** à l'entrée du magasin, un acompte de 30% afin de confirmer votre commande.

En boutique

Passez directement en boutique au guichet **COMMANDES** à l'entrée du magasin (horaires d'ouverture en dernière page).

Assortiment chaud n°2

Plateau de toasts variés

VERRINES
& PLATEAUX
Maison

Plateau de verrines

Plateau du Fin Gourmet n°2

Apéritifs froids et chauds *Faits Maison*

971 • 24 bouchées gourmandes chaudes n°1 • 32,50€ Prix/plateau

Assortiment de 24 pièces
Mini bouchée au ris de veau • Crevette croustillante • Gougère Basque
Mini croque-monsieur au saumon fumé

972 • 24 bouchées gourmandes chaudes n°2 • 32,50€ Prix/plateau

Assortiment de 24 pièces
Mini bouchée aux fruits de mer • Cromesquis Basque
Tartelette au chorizo • Canelé aux cèpes

768 • Verrines gourmandes • 2,90€ Prix/verrine

Assortiment de 24 pièces
Verrine cube de foie gras et sa gelée de framboise
Verrine rillette de saumon et mousse au citron
Verrine d'émietté de canard à la mousse d'orange
Bodega Basque à l'œuf de caille

973 • Plateau du Fin Gourmet n°1 • 42,50€ Prix/plateau

Assortiment de 24 pièces
Mini burger garni à la rillette de saumon et suprême de citron
Bonbon de foie gras sur son pain d'épices • Mini brochette de magret fumé, mangue et pain d'épices • Mini brochette de crevette et St Jacques snackés au piment d'Espelette et aneth

553 • Plateau du Fin Gourmet n°2 • 42,50€ Prix/plateau

Assortiment de 24 pièces
Mini brochette de crevettes flambées au whisky et ananas frais • Mini burger à la rillette de crabe • Mini éclair au foie gras et jambon de Bayonne • Mini-choux au poulet et pesto Maison

551 • Plateau de toasts variés n°1 • 33,60€ Prix/plateau

Assortiment de 24 pièces
Saumon fumé • Crevette • Rosette Chorizo • Crudités • Suprême de canard

594 • Plateau de petits pains briochés • 3,10€ Prix/pièce

Assortiment de petits pains briochés :
Emincé de poulet au pesto
Rôti de bœuf et son beurre de moutarde à l'ancienne
Duo de crudités

596 • Plateau de petits pains briochés • 3,50€ Prix/pièce
Assortiment de petits pains briochés :
au foie gras Maison,
au saumon Norvégien fumé Maison,
au magret de canard fumé Maison Lafitte

5750 • Plateau de petits lunch sucré • 2€ Prix/pièce par 48 pièces
6 financiers à la pistache • 6 biscuits aux amandes • 6 éclairs au chocolat.
6 tartelettes au citron • 6 opéras au chocolat • 6 crumbles au caramel.
6 Crumbles de compotée à la framboise • 6 crumbles au chocolat

Entrées froides & chaudes de poisson

Faits Maison

Entrées Froides

573 • Demi-langouste du Fin Gourmet • 29,95€ Prix /pers.
Avec sa mayonnaise parfumée au piment d'Espelette et bisque de homard

575 • Demi-homard du Fin Gourmet • 26,95€ Prix/pers.
½ homard façon Bellevue avec sa tomate macédoine et œuf mimosas

894 • Pain de poisson du Fin Gourmet • 28,95€ Prix/kg
Composition : merlu, saumon, tomate confite

866 • Mystère aux deux saumons Maison • 7,50€ Prix/pièce
Dans une tranche de saumon fumé, œuf mollé et notre rillette de saumon

574 • Saumon farci au merlu et ses petits légumes • 40,95€ Prix/kg
(Tranché ou entier)

516 • Coquille de saumon Maison • 7,50€ Prix/part

576 • Plat de saumon fumé Norvégien Maison • 79,00€ Prix/kg

Entrées Chaudes

935 • Filet de sole farci gambas et noix • 9,85€ Prix/pièce

514 • Coquille St Jacques • 8,90€ Prix/pièce

395 • Crumble de St Jacques et poireaux • 9,95€ Prix/pièce

944 • Cassolette de joue de Bar sauce aux fruits de mer • 11,95€ Prix/pièce

Langouste du Fin Gourmet

Cassolette de joues de Bar sauce fruits de mer

Mystère aux deux saumons

ENTRÉES
POISSONS
Maison

Suggestion de présentation

Marbré au foie gras et figues

Entrées froides de viande
Faits Maison

Notre Foie Gras

881 • Marbré au foie gras et figues fait Maison • 139,95€ Prix/kg

668 • Notre foie gras fait Maison (Bocal de 250g) 4 pers. **• 43,80€** Prix/bocal

667 • Notre foie gras fait Maison (Bocal de 150g) 3 pers. **• 27,50€** Prix/bocal

Nos Nouveautés

Entrées chaudes de viande
Faits Maison

570 • Plat de charcuterie du Fin Gourmet Maison • 9,95€ Prix/part
Rosette au Porc Noir • Chorizo au Porc Noir • Grenier Médocain • Pâté au piment d'Espelette • Andouille de Guemenée • Chiffonnade de Bayonne • Chiffonnade de jambon blanc Maison

Entrées chaudes de viande
Faits Maison

889 • Sauce de ris de veau aux cèpes (1 morceau + sauce 200g) **• 44,95€** Prix/kg

526 • Bouchée à la Reine Maison • 6,95€ Prix/pièce

342 • Feuilleté au foie gras, pomme et boudin blanc • 9€ Prix/pièce

Plats de viandes froides
Faits Maison

583 • Plat de viandes froides • 30,95€ Prix/kg
Bœuf Limousin Blason Prestige /Porc Ferme Laborie /Emincé de blanc de poulet Label Rouge

587 • Plat de magret de canard Maison Lafitte (prétranché) **• 48,95€** Prix/kg

Plats de poissons chauds
Faits Maison

781 • Dos de cabillaud à la mangue Maison • 40,95€ prix/kg

991 • Pavé de saumon sauce aux amandes Maison • 40,95€ Prix/kg

944 • Cassolette de joue de Bar sauce aux fruits de mer Maison • 11,95€ Prix/pièce

Suggestion de présentation

Spécialités gastronomiques *Faits Maison*

539 • Filet de bœuf façon Rossini en feuilletage • 61€ Prix /kg • 300g/pers.

541 • Filet de bœuf en feuilletage • 57,95€ Prix /kg • 250g/pers.

540 • Sauce Périgueux • 22,50€ Prix /kg

542 • Magret de canard Lafitte en duxelles de cèpes en feuilletage • 45,80€ Prix /kg • 600g/par pers.

543 • Sauce Armagnac • 19,95€ Prix /kg

545 • Filet mignon de porc en duxelles de cèpes en feuilletage • 38,95€/kg

6570 • Tournedos de magret au foie gras cuisiné sauce au foie gras • 46,50€ Prix /kg

467 • Effeuillé de canard et foie gras en cassolette • 13,80€ Prix/pièce
Composition : magret de canard Lafitte, cuisse de canard confite, foie gras poêlée et purée de truffe

889 • Sauce de ris de veau aux cèpes • 44,95€ Prix/kg
1 morceau + sauce 200g

783 • Demi-pigeonneau sauce aux morilles • 15,95€ Prix /pièce

Préparation de volailles désossées (à cuire)

PINTADE DÉSOSSÉE

857 • Pintade désossée farce fine aux cèpes et noix
“La Ferme Tauzin à Saint-Sever” • 30,95€ Prix/kg (8 pers)

878 • Pintade désossée farce fine aux figues et foie gras
“La Ferme Tauzin à Saint-Sever” • 30,95€ Prix/kg (8 pers)

Pintade désossée farce fine aux cèpes et noix

Préparations de viande festives (à cuire)

Canard de la Maison Laffite à Montaut

845 • Rôti de magret au foie gras et orange confite • 40,50€ Prix/kg

173 • Tournedos de magret • 35,95€ Prix/kg

174 • Rôti de magret de canard • 35,95€ Prix/kg

175 • Rôti de magret au foie gras • 40,50€ Prix/kg

Suggestion de présentation

Rôti de magret de canard

Suggestion de présentation

Accompagnements
Faits Maison

703 • Gratin Dauphinois aromatisé à la truffe • 20,95€ Prix/kg

462 • Pomme de terre aux cèpes • 20,95€ Prix/kg

476 • Pomme Dauphine • 12€ Prix/kg

491 • Fagot de 3 légumes (courgette, carotte et haricot vert) • 24,50€ Prix/kg

Fromages

624 • Plateau de fromages • 6,50€ Prix/part
3 variétés de fromages (brebis de Belloc, Cabécou, Vieux Comté)

Nos conserves *Maison*

Notre civet de sanglier Maison • 26,50€ Prix bocal - 3 pers.
Sanglier, vin rouge, sel, poivre, lardons, champignons, cognac, thym, laurier, farine, hachage d'oignon, carotte, persil.

Notre civet de chevreuil Maison • 26,50€ Prix bocal - 3 pers.
Chevreuil, oignons, cognac, échalotes, sel, poivre, farine, thym, laurier, champignons, carottes, vins rouges, lardons.

Notre salmis de palombe Maison • 19,95€ Prix bocal - 2 pers.
1 palombe coupée en deux, vin rouge, pruneaux, champignons, carottes, farine, sel, poivre.

Mon confit de canard Maison • 32,50€ Prix bocal - 4 pers.
2 ailes de canard confites, graisse de canard, sel, poivre.

Mon confit de porc Maison • 19,50€ Prix bocal - 3 pers.
Rôti de porc confit, graisse de porc, sel et poivre.

Au Fin Gourmet
Alexandre & Virginie Duval

HORAIRES D'OUVERTURE DU MAGASIN

Du Mardi au Vendredi :
8h > 13h et 16h > 20h

Le Samedi :
8h > 13h et 16h > 19h

Dimanche et Lundi :
fermé

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR Au Fin Gourmet
1 Place Jean Jaurés 33700 Mérignac Capeyron
05 56 97 54 80
www.aufingourmet-merignac.com