



29,90 €
PAR PERSONNE



MENU *des Gourmets*

Mise en bouche, entrée, plat et accompagnement

MISE EN BOUCHE

Mini tartelettes apéritives

ENTRÉE AU CHOIX

Escargots, 6 pièces

ou

Foie gras de canard,
confit de figues et pain d'épices

ou

Terrine de saumon à l'oseille,
croustade perles des mers

PLAT AU CHOIX

Pavé d'omble chevalier, sauce citronnée

ou

Filet de dorade, sauce champagne

ou

Suprême de pintade aux girolles

ou

Sauté de chevreuil, sauce grand veneur

ACCOMPAGNEMENT

Purée de butternut et fagots de trois légumes



HORAIRES *des fêtes*

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

Lundi 21 déc. 7h30-12h45 · 15h-19h

Jeudi 24 déc. Non-stop 7h30-17h

Lundi 28 déc. 7h30-12h45 · 15h-19h

Jeudi 31 déc. Non-stop 7h30-14h30

FERMETURE

Vendredi 25 et samedi 26 décembre

Vendredi 1^{er} janvier 2027

Les autres jours, horaires habituels.

La **G**alerie des
Gourmets

176 place de la Mairie · 69390 Charly

04 78 46 07 48

www.lagaleriedesgourmets.fr

Ne pas jeter sur la voie publique

La **G**alerie des
Gourmets



Carte gourmande
DES FÊTES

NOËL 2026 · NOUVEL AN 2027

BOUCHER · CHARCUTIER · TRAITEUR

Votre table de fête, *préparée par nos soins*

Cécile, Stéphane et toute l'équipe cuisinent chaque plat de cette carte dans notre laboratoire, place de la Mairie. Vous le récupérez prêt : il ne reste qu'à réchauffer.

- 1 Choisissez**
votre menu ou vos plats à la carte.
- 2 Commandez**
en boutique ou au 04 78 46 07 48.
- 3 Retirez**
votre commande en boutique, le jour convenu.

DERNIER DÉLAI DE COMMANDE

Pour Noël
avant le samedi 19 décembre

Pour le Nouvel An
avant le mardi 29 décembre

Et pour l'apéritif...



Plateaux de toasts



Plateaux de fromages

Sur commande, comme toute notre carte traiteur.

LA CARTE *gourmande*



Entrées chaudes *à la part*

Escargots <i>la douzaine</i>	10,00 €
Coquille Saint-Jacques	7,90 €
Feuilleté Saint-Jacques & écrevisses	8,90 €
Boudin truffé	26,90 € le kg
Boudin aux morilles	22,90 € le kg

Entrées froides

Foie gras de canard du Sud-Ouest <i>les 70 g</i>	9,90 €
Saumon fumé de Norvège <i>les 100 g</i>	8,90 €
Terrine de Saint-Jacques à la bretonne	34,90 € le kg



Poissons *à la part*

Pavé d'omble chevalier <i>sauce citronnée</i>	9,90 €
Filet de dorade <i>sauce champagne</i>	10,90 €
Filet de Saint-Pierre <i>sauce beurre blanc</i>	10,90 €

Viandes *à la part*

Suprême de pintade aux girolles	11,90 €
Sauté de dinde aux marrons	10,90 €
Sauté de chevreuil <i>sauce grand veneur</i>	12,90 €

Accompagnements *à la part*

Pommes dauphines <i>3 pièces</i>	2,90 €
Gratin de cardons à la moelle	7,00 €
Gratin dauphinois	5,50 €
Marrons au jus	6,90 €

Prix TTC, à la part sauf mention contraire.
Photos des plats : suggestions de présentation.