



Pour vos repas  
de fin d'année,  
pensez à commander  
des truites !

## POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS

Rillettes de truite fumée 140gr.	€ 5,10
Emincé de truite fumée aux 5 baies env. 100gr.	€ 4,80
Assortiments de mises en bouches autour de la truite (45€/kg)	environ € 3,80 les 4
Accras à la truite - 12 pièces	€ 8,95
Oeufs de truite 80gr.	€ 8,25

## ENTRÉES FROIDES

Truite marinée façon « Graved lachs »	€ 44,50 / kg
Truite façon « Graved lachs » à la betterave	€ 45,50 / kg
Filet de truite fumé à froid, tranché à la main	€ 44,00 / kg
Truite fumée aux herbes de Provinces	€ 31,50 / kg
Darne de truite farcie aux noix de Saint Jacques : € 47,00 / kg	€ 4,70 env. 100gr

## ENTRÉES CHAUDES

Aumônière aux deux truites gourmandes et crevettes : € 24,50 / kg	€ 4,90 env. 200gr
Vol au vent aux deux truites et crevettes : € 26,60 / kg	€ 4,80 env. 180gr

## À CUISINER

Rôti de truite farcie à la truite fumée et aux crevettes : Environ 800 gr. 4 personnes	€ 32,50 / kg € 26,00
Truite arc-en-ciel vidée 250 gr env.	€ 13,00 / kg
Grosse truite saumonée > 800 gr et 1,9 kg vidée	€ 15,45 / kg
Grosse truite saumonée > 2 kg vidée	€ 17,45 / kg
Filet de truite	€ 22,50 / kg

Tous nos plats sont frais, faits maison et sont à commander avant le 12 décembre à midi pour Noël et le 19 décembre à midi pour la St. Sylvestre. Les plats doivent être emportés le samedi 24 et le samedi 31 décembre entre 10.00 et 13.00 heures.

Pensez aussi à nos chèques cadeaux pour offrir un menu repas, un parcours de pêche...

Joyeux réveillon et belles fêtes à vous tous !

Réalisation ATELLIER46 - Ne pas jeter sur la voie publique

**Pisciculture le Gouffre du Blagour - 46200 Lachapelle Auzac**  
Tel: 05 65 37 83 93 - Mail : [info@gouffredublagour.com](mailto:info@gouffredublagour.com)