



SPÉCIALITÉS FIN D'ANNÉE 2025

prix TTC

POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS

Sablés façon Blagour en sachet - env. 100gr.	5,25€
Rillettes de truite fumée - env. 150gr.	6,25€
Emincé de truite fumée aux 5 baies - env. 150gr.	7,80€
Accras à la truite - 12 pièces	10,50€
Oufs de truite - 90gr.	9,50€
Assortiment mises en bouches à la truite (1x mini burger, 1x pâté en croûte, 1x chou, 1x feuilleté saucisse)	5,50€
Samoussas à la truite fumée et feta (x8)	8,50€
Assortiment de viennoiseries à la truite (x3)	3,95€
Millefeuille de foie gras et truite fumée - Ferme Jacquin (env. 500gr)	87,50€

ENTRÉES FROIDES

Truite fumée à froid, tranché à la main	48,00€/kg
Truite fumée aux herbes de Provinces	35,00€/kg
Truite marinée façon « Graved lachs », tranché à la main	49,00€/kg
Truite marinée façon « Graved lachs » à la betterave, tranché à la main	50,00€/kg
Darne de truite farcie aux noix de Saint-Jacques	49,00€/kg
Pâté en croûte de truite à la pistache (la tranche)	4,95€

ENTRÉES CHAUDES

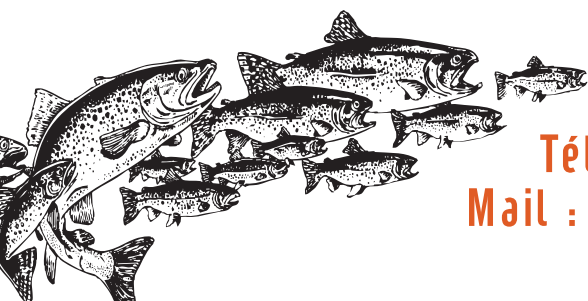
Aumônière aux deux truites gourmandes et crevettes	7,50€
Cassolette au Riesling, truite fumée et noix de Saint Jacques	8,50€

PLATS À CUISINER

Truite arc-en-ciel vidée - env. 250gr.	15,00€/kg
Grosse truite saumonée vidée <2kg : 16,95€/kg et >2 kg : 18,95€/kg	
Pavé de truite fraîche - entre 150 et 220gr.	25,95€/kg
Filet de truite fraîche - entre 500 et 700gr.	25,95€/kg
Rôti de truite farcie à la truite fumée et aux crevettes (Env. 800 gr. pour 4 personnes)	41,00€/kg
Blanquette de truite - env. 300gr.	9,00€ la portion
Ballotine aux champignons forestiers et sauce au beurre blanc	8,50€ la portion

Tous nos plats sont frais et «fait maison».

Pour tout commande, veuillez nous contacter par téléphone ou mail.



Téléphone : 05 65 37 83 93
Mail : info@gouffredublagour.com

