

Besoin d'aide
pour votre commande ?
07 85 21 34 23 / vatelgourmet.fr



Carte des fêtes 2020

3 MENUS D'EXCEPTION

MENU TRADITION

25,00 €

Tartare de langoustine, gelée infusée au romarin

...

Mitonné de cerf Grand Veneur aux marrons,
gratin dauphinois

...

Trio de fromages du Chef
Abondance, Saint-Marcellin, Fourme d'Ambert

...

Bûchette Merveille
Biscuit madeleine, compotée myrtilles, mûres
framboises, crémeux mûres et myrtilles,
mousse framboises, croustillant framboises

MENU GOURMET

29,90 €

Tranche de foie gras de canard entier mi-cuit
au Porto accompagné d'un pain d'épices
et d'un chutney d'oignons doux des Cévennes

...

Filet de Saint-Pierre, écrasé de potirons
et crumble de noisettes

...

Trio de fromages du Chef
Abondance, Saint-Marcellin, Fourme d'Ambert

...

Bûchette Impérial
Biscuit chocolat, croustillant praliné,
crémeux chocolat au lait et noisettes,
mousse chocolat Morogoro 68%



MENU PRESTIGE

34,00 €

Coquille Saint-Jacques gratinée à la pistache,
étuvée de poireaux et girolles

...

Filet de Bœuf « façon Rossini », sauce périgourdine,
écrasé de pommes de terre vitelotte,
poêlée aux champignons et fagot de haricots verts

...

Trio de fromages du Chef
Abondance, Saint-Marcellin, Fourme d'Ambert

...

Excellence marron
Biscuit moelleux aux marrons, cœur meringue enrobé chocolat noir,
mousse marrons, éclats de marrons, brisures chocolat noir

Commandez vos produits de fêtes sur vatelgourmet.fr en Click&Collect

Lyon Carnot

8 rue Duhamel - Lyon 2^e
04 78 38 66 01
info.lyon@vatelgourmet.fr

Lyon Grand Hôtel-Dieu

11 rue Bellecordière - Lyon 2^e
04 72 32 97 04
info.hotel-dieu@vatelgourmet.fr

Nîmes

7 rue Guizot (face aux Halles)
04 66 36 86 38
info.nimes@vatelgourmet.fr

APERITIFS & COCKTAIL SUCRÉ

PAINS SURPRISES

Pain surprise nordique 36,00 €
Saumon fumé, beurre, aneth et Citron /
rilette de poissons aux herbes /
crème de crevettes au curry.
*Pain nordique composé de 48 sandwichs
moelleux garnis.*

Pain surprise duo 49,00 €
Saumon fumé, beurre et aneth / rillettes
de canard au fromage blanc et pistaches /
tzatziki, poulet, parmesan / moutarde
à l'ancienne, fromage de chèvre et abricots.
*Pain composé de 60 sandwichs
moelleux garnis.*



MIGNARDISES

Plateaux de mignardises

25 pièces 27,00 €
50 pièces 49,90 €
Collection du moment.

Plateaux verrines sucrées

15 pièces 19,90 €
35 pièces 39,90 €
Collection du moment.

Pyramide de macarons

30 macarons 38,00 €
Collection du moment.

Commandez vos produits de fêtes sur vatelgourmet.fr en Click&Collect

Lyon Carnot

8 rue Duhamel - Lyon 2^e
04 78 38 66 01
info.lyon@vatelgourmet.fr

Lyon Grand Hôtel-Dieu

11 rue Bellecordière - Lyon 2^e
04 72 32 97 04
info.hotel-dieu@vatelgourmet.fr

Nîmes

7 rue Guizot (face aux Halles)
04 66 36 86 38
info.nimes@vatelgourmet.fr

PRODUITS DE FÊTES

Plateaux de Saumon fumé,

Saumon de Norvège fumé par nos soins au bois de hêtre, crème à la ciboulette et ses blinis cocktail 5 pers. 45,00 €

Beurre de Caviar de la maison DE NEUVIC

Boîte de 50g 23,90 €
Boîte de 100g 45,00 €

Idéal sur des toasts à l'apéritif, avec des fruits de mer ou pour agrémenter vos plats.

Caviar Baeri "Signature" de la maison DE NEUVIC

Boîte de 30g 59,00 €
Boîte de 50g 95,00 €

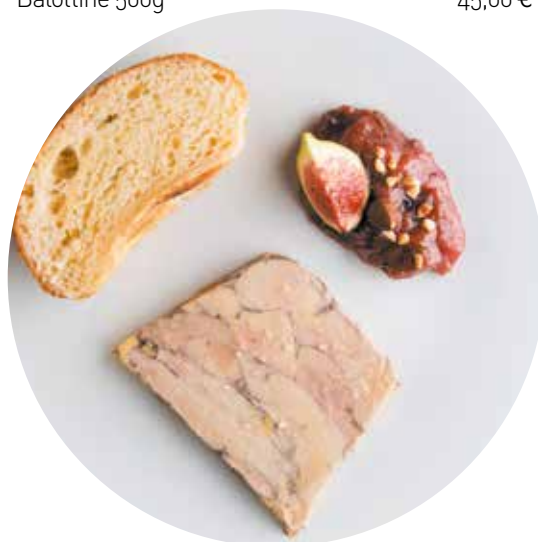
Caviar Oscietre "Signature" de la maison DE NEUVIC

Boîte de 30g 69,00 €
Boîte de 50g 115,00 €

La texture fondante des œufs se résout dans une palette de sensations délicates, donnant à cette qualité son élégance et son équilibre.

FOIES GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT AU PORTO FAIT MAISON

Balottine 300g 27,00 €
Balottine 500g 45,00 €



CHAMPAGNE DE LA MAISON RUINART

37,50 cl 26,00 €
75 cl 45,00 €



Commandez vos produits de fêtes sur vatelgourmet.fr en Click&Collect

Lyon Carnot

8 rue Duhamel - Lyon 2^e
04 78 38 66 01
info.lyon@vatelgourmet.fr

Lyon Grand Hôtel-Dieu

11 rue Bellecordière - Lyon 2^e
04 72 32 97 04
info.hotel-dieu@vatelgourmet.fr

Nîmes

7 rue Guizot (face aux Halles)
04 66 36 86 38
info.nimes@vatelgourmet.fr

TRAITEUR



ENTRÉES

Tartare de langoustines,
gelée infusée au romarin 6,90 €

Royale de foie gras à la noisette
et crème de haricots blancs 6,90 €

Foie gras de Canard poêlé, pommes vertes
confites et sablé aux noix du Périgord 8,50 €

Cœur de saumon de Norvège fumé
au bois de hêtre par nos soins
accompagné de ses blinis
et d'une crème à la ciboulette 8,90 €

Tranche de foie gras de canard entier
mi-cuit au porto accompagné
d'un pain d'épices et d'un chutney
d'oignons doux des Cévennes 9,90 €

Coquille Saint-Jacques gratinée à la pistache,
étuvée de poireaux et girolles 10,00 €



POISSONS

Filet de Saint-Pierre, écrasé de potirons
et crumble de noisettes 15,00 €

Saint-Jacques poêlées aux clémentines rôties,
risotto aux châtaignes 16,50 €

Mijoté de lotte et gambas aux cèpes,
risotto vénéré 18,90 €

VIANDES

Mitonné de cerf Grand Veneur aux marrons,
gratin dauphinois 13,90 €

Suprême de chapon aux épices et miel, risotto aux
châtaignes et petits légumes verts 15,00 €

Filet de Bœuf « façon Rossini »,
sauce périgourdine, écrasé de pommes de terre
vitelotte, poêlée aux champignons
et fagot de haricots verts 19,90 €



Commandez vos produits de fêtes sur vatelgourmet.fr en Click&Collect

Lyon Carnot

8 rue Duhamel - Lyon 2^e
04 78 38 66 01
info.lyon@vatelgourmet.fr

Lyon Grand Hôtel-Dieu

11 rue Bellecordière - Lyon 2^e
04 72 32 97 04
info.hotel-dieu@vatelgourmet.fr

Nîmes

7 rue Guizot (face aux Halles)
04 66 36 86 38
info.nimes@vatelgourmet.fr

PÂTISSIER



GÂTEAUX INDIVIDUELS

Lou framboise 4,00 €
Fond croustillant amandes, framboises, financier framboises, compotée framboises, biscuit dacquoise, mousseline vanille

Tout Choc 4,00 €
Brownie, crémeux chocolat, mousse chocolat, croustillant chocolat

Calambra 4,00 €
Moelleux amandes, crémeux chocolat lait, rémeux passion, mousse chocolat lait passion

BÛCHETTES

Excellence marron 4,50 €
Biscuit moelleux aux marrons, cœur meringue enrobé chocolat noir, mousse marrons, éclats de marrons, brisures chocolat noir

Pomme délice 4,50 €
Biscuit moelleux aux amandes, pommes caramélisées, caramel mou, mousse légère

Merveille 4,50 €
Biscuit madeleine, compotée myrtilles, crémeux myrtilles mûres, mousse framboises, croustillant framboises

Coco des îles 4,50 €
Biscuit dacquois noix de coco, compotée d'ananas, crémeux passion, mousse noix de coco, croustillant noix de coco

Impérial 4,50 €
Biscuit chocolat, croustillant praliné, crémeux chocolat au lait et noisette, mousse chocolat Morogoro 68%

BÛCHES

6 personnes 28,00 €



Commandez vos produits de fêtes sur vatelgourmet.fr en Click&Collect

Lyon Carnot

8 rue Duhamel - Lyon 2^e
04 78 38 66 01
info.lyon@vatelgourmet.fr

Lyon Grand Hôtel-Dieu

11 rue Bellecordière - Lyon 2^e
04 72 32 97 04
info.hotel-dieu@vatelgourmet.fr

Nîmes

7 rue Guizot (face aux Halles)
04 66 36 86 38
info.nimes@vatelgourmet.fr

GLACIER

ENTREMET GLACÉ

6/8 personnes

Vacherin vanille framboise

Sorbet framboises, glace vanille, crème chantilly, meringues

32,00 €





EPIPHANIE 2021

Pensez à commander votre galette des rois ou votre royaume !

6 parts 20,00 €

Galette des rois traditionnelle à la frangipane et amandes
Pâte feuilletée pur beurre, frangipane, vanille

Galette des rois poire chocolat
Pâte feuilletée pur beurre, crème d'amandes au chocolat, poires pochées

Royaume
Pâte à brioche, fruits confits, Grand Marnier

Commandez vos produits de fêtes sur vatelgourmet.fr en Click&Collect

Lyon Carnot

8 rue Duhamel - Lyon 2^e
04 78 38 66 01
info.lyon@vatelgourmet.fr

Lyon Grand Hôtel-Dieu

11 rue Bellecordière - Lyon 2^e
04 72 32 97 04
info.hotel-dieu@vatelgourmet.fr

Nîmes

7 rue Guizot (face aux Halles)
04 66 36 86 38
info.nimes@vatelgourmet.fr

POUR COMMANDER :

Rendez-vous sur vatelgourmet.fr

- 1/ Cliquez sur Click & Collect
- 2/ Choisissez votre boutique
- 3/ Sélectionnez une date et une heure de retrait
- 4/ Enregistrez votre commande et payez en ligne
- 5/ Vous recevrez une confirmation par e-mail à présenter le jour J

Besoin d'aide ?

Contactez notre service commercial
au 07 85 21 34 23
ou à info@vatelgourmet.fr



Dates limites de commandes :

Les commandes de Noël doivent être enregistrées,
le dimanche 20 décembre au plus tard.

Les commandes de la Saint-Sylvestre,
le dimanche 27 décembre au plus tard.

Ouvertures exceptionnelles VATEL GOURMET

Dates	Nîmes	Lyon Carnot	Lyon Grand Hôtel-Dieu
13-déc			10h00 - 19h30
20-déc	11h00 - 21h30		10h00 - 19h30
21-déc	11h00 - 21h30	11h00 - 14h00 et 18h00 à 21h30	
22-déc	11h00 - 21h30	11h00 - 14h00 et 18h00 à 21h30	
23-déc	11h00 - 21h30	11h00 - 14h00 et 18h00 à 21h30	
24-déc	9h00 - 18h00	9h00 - 18h00	9h00 - 18h00
28-déc	11h00 - 21h30	11h00 - 14h00 et 18h00 à 21h30	
29-déc	11h00 - 21h30	11h00 - 14h00 et 18h00 à 21h30	
30-déc	11h00 - 21h30	11h00 - 14h00 et 18h00 à 21h30	
31-déc	9h00 - 18h00	9h00 - 18h00	9h00 - 18h00

Commandez vos produits de fêtes sur vatelgourmet.fr en Click&Collect

Lyon Carnot

8 rue Duhamel - Lyon 2^e
04 78 38 66 01
info.lyon@vatelgourmet.fr

Lyon Grand Hôtel-Dieu

11 rue Bellecordière - Lyon 2^e
04 72 32 97 04
info.hotel-dieu@vatelgourmet.fr

Nîmes

7 rue Guizot (face aux Halles)
04 66 36 86 38
info.nimes@vatelgourmet.fr