

Carte des Vins

Champagnes

Prix TTC (TVA 19,60%)

Champagne Hervé Niceron – Mareuil sur Ay	19,60 €
Champagne Henri Giraud « Esprit de Giraud »	25,90 €
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut « Carte Jaune »	35,20 €

Vins Blancs

Domaine Gournier « Vin de Pays des Cévennes » 2008	4,50 €
Domaine Brochet « Sauvignon » 2005	6,00 €
Domaine Paepagaey « Quincy » 2007	8,30 €
Château Martet « Bordeaux Saint Foy » 2007	11,90 €
Montagny 1 ^{er} cru « Les Bassets » 2007	16,80 €

Vins Rouges

Bordeaux

Château Larose Bellevue « lères Côtes de Blaye » 2007	6,90 €
Les Ailes de Paloumey « Haut Médoc » 2004	13,00 €
Château Crabitey « Graves » 2004	17,00 €
Château Martet « Bordeaux Saint Foy » 2005	29,00 €
Domaine de Cambes 2004	43,00 €
Roc de Cambes 2005	72,00 €

Bourgogne

Dom, Lescure Côtes de Beaune « Les Topes Bizots » 2006	16,90 €
Dom, Lescure Volnay 2007	27,70 €
Dom, Lescure Beaune 1 ^{er} cru « Les Chouacheux » 2006	29,00 €
Dom, Lescure Pommard 1 ^{er} Cru 2002	31,50 €

Languedoc – Roussillon

Mas d'Espanet – « Freesia » 2008	6,50 €
Domaine des Creisses « Pays D'Oc » 2005	12,30 €

Nos Boissons

Jus de Fruits Alain Millat 33cl <i>Pêche de Vigne, Raisin Blanc, Pomme Cox, Poire d'été...</i>	3,70 €
Jus de Fruits Alain Millat 33cl <i>Mangue, Framboise...</i>	4,50 €
Soft 33cl <i>Coca, Coca Light, Sprit, Orangina, Schewppes Lemon ou Agrumes</i>	1,50 €
Les Smoothies 25cl <i>Mangue, Pêche, Passion, Myrtille</i>	2,50 €
Evian, Vittel, San Pellegrino, Badoit 50cl	1,40 €
Saint Geron 75cl (Eau Naturelle Gazeuse)	1,80 €

Nos Catering

Peuvent être livrés a domicile
pour tous vos évènements.

Notre équipe se tient à votre disposition
pour l'organisation de vos réceptions
sur mesure. Nous consulter.

Livraison sur demande
Paris : 40€ / Banlieue : nous consulter



12 bis rue Parrot - 75012 Paris
(Métro Gare de Lyon- sortie n°1)

Tel. 01 46 28 13 50 - Fax: 01 46 28 90 38

Mail : contact@gourmet-gourmand.fr

www.gourmet-gourmand.fr

Du Mardi au Vendredi: 10h30-14h30 et 16h30-20h30

Samedi (en continu): 10h30- 20h30



Formule apéritive

Réceptions
Épicerie fine
Vins Sélectionnés
Paniers Gourmands



La boutique du bonheur

Nos Apéritifs "Gourmand"

Le Plateau Classique 23,00 €

Jambon de Pays Lombard
Saucisson du Cazan au jambon
Comté Saint Antoine affiné 12 mois
Tomme Catalane
Artichauts Confits au Citron
Courgettes Grillées
Tomates Confites au Soleil

Le Plateau "Touti Talien" 27,00 €

Artichauts Confits au Citron
Tomates Confites au Soleil
Billes de Mozzarella di Bufala
Copeaux de Parmesan Reggiano
Jambon de Pays Lombard
Saucisson des Abruzzes
Involtinis au Chèvre et Speck

Le Plateau Espagnol 26 €

Caviar de Tomates séchées
Jambon Serrano de Truie
Fromage Manchego 6 mois
Aubergines Grillées et Marinées
Tomme Catalane de Vache
Chorizo Sarta
Courgettes grillées et marinées

Nos Apéritifs "Gourmet"

Le Plateau Peppadews 29,00 €

Peppadews au Fromage
Jambon de Pays Lombard
Saucisson du Cazan au Jambon
Comté Saint Antoine affiné 12 mois
Tomme de chèvre au Muscadet
Artichauts Confits au Citron
Tomates Confites au Soleil

Le Plateau Végétarien 25,00 €

Aubergines Grillées et Marinées
Artichauts Confits au Citron
Tomates Confites au Soleil
Billes de Mozzarella di Bufala
Copeaux de Parmesan Reggiano 24 mois
Poivrons Grillés et Marinés
Oignon Confits au Balsamique

Le Plateau Privilège 41,80 €

Foie Gras de Canard au Jurançon
Gambas à l'Ail et à l'Aneth
Jambon de Parme 15 mois
Saucisson des Abruzzes
Billes de Mozzarella di Bufala
Tomme de Chèvre au Muscadet
Involtinis au Chèvre et au Speck

À la carte

Faites vous plaisir et composez votre plateau selon vos envies en choisissant 7 produits dans la liste.

Portion à 3,50 €

Tomates Confites au Soleil
Artichauts Confits au Citron
Champignons Grillés Marinés
Courgettes Grillées et Marinées
Poivrons Grillés et Marinés
Jambon Italien de Pays Lombard
Saucisson du Cazan au jambon de Bayonne
Billes de Mozzarella di Bufala
Comté fruitier Saint Antoine de 12 mois
Gouda au Poivre
Mimolette extra vieille 18 mois

Portion à 4,00 €

Caviar d'Aubergine à l'ail
Tzatziki au Concombre et à la Menthe
Involtini au chèvre et au speck
Coppa Di Zibello
Saucisson des Abruzzes
Tomme de chèvre au Muscadet
Fouchtra de Chèvre Fermière d'Aurillac
Parmesan Reggiano en copeau
Jambon de Parme 15 mois
Jambon de Truie

Portion à 6,00 €

Jambon Serrano 20 mois
Gambas à l'Ail ou au Pesto
Pappadews Farcis au Fromage



Commandes

Tél. 01 46 28 13 50

Mail : contact@gourmet-gourmand.fr



Nous vous proposons une sélection de produits frais et sans conservateurs soumis au variation du marché et des saisons. De ce fait certaines ruptures de stock sont possibles. Merci de votre compréhension.

