

# LA LAURENTINE

# 50<sup>e</sup> ANS

DE FÊTES GOURMANDES

PÂTISSIER

CHOCOLATIER

TRAITEUR



922 AV. DU GÉNÉRAL DE GAULLE  
06700 ST LAURENT DU VAR  
04 93 07 19 12  
[WWW.LALAURENTINE.FR](http://WWW.LALAURENTINE.FR)

## ENTRÉES FROIDES

Mini-Verrines, 5 variétés assorties :

Jambon cru, mozzarella

Crabe en cocktail

2 € (la pièce)

Saumon mariné aneth, blinis

Commande par 10 minimum

Crème brûlée foie gras, pain d'épices

Panacotta pistou, concassée de St-Jacques

Canapés assortis

1,80 € (la pièce)

Petits pains de soirée

1,80 € (la pièce)

Pain surprise : Poisson ou Charcuterie-Fromage

20 sandwichs : 34 €

40 sandwichs : 42 €

60 sandwichs : 55 €

90 sandwichs : 80 €

Demi Langouste à la Parisienne

26 € (la pièce)

Tranche de Foie gras maison et son chutney de figues (environ 50g/pers)

11 €

## ENTRÉES CHAUDES

Assortiment de salés apéritifs

52 € le Kg

Coquilles Saint-Jacques

10 € (la pièce)

Bouchée volaille/champignons

8 € (la pièce)

Bouchée aux fruits de mer

8 € (la pièce)

Velouté d'asperges et petits pois, truffe et parmesan

8 € (la pièce)

## PLAT CUISINÉ VÉGÉTARIEN (par pers.)

Risotto aux petites courgettes et champignons girolles

20 €

parsemé de noisettes torréfiées

## PLATS CUISINÉS : POISSON (par pers.)

Saint-Pierre rôti sur la peau,

22 €

purée de courge à la fève de tonka, potiron rôti et en pickles

Filet de lotte aux parfums de la mer

24 €

et risotto aux asperges

## PLATS CUISINÉS : VIANDE (par pers.)

Chapon fermier aux morilles

22 €

accompagné de son gratin dauphinois

Magret de canard, foie gras poêlé,

24 €

gnocchis à la romaine, figue rôtie et mûres en pickles

*Commandez tôt pour les réveillons !  
Noël : avant le 21/12 à 20h / Nouvel An : avant le 28/12 à 20h*

**NOS DESSERTS** (Prix : 4/5 pers. : 31 € ; 6/8 pers. : 46 € ; 8/10 pers. : 59 €)**BÛCHES**

**LAURENTINE TOUCH** **NOUVEAUTÉ** *Bûche 50<sup>e</sup> anniversaire - Edition limitée\**  
Biscuit croquant noisette, mousse chocolat noir, mousse vanille/violette,  
compotée de myrtilles sauvages

**ROYALE**

Dacquoise macaron noisette, mousse chocolat noir intense, feuilleté praliné

**L'IMPÉRIALE** **NOUVEAUTÉ**

Biscuit moelleux au chocolat, crousti-nougat, marmelade mandarine, mousse nougat,  
ganache montée sarrasin

**TROIS PECHÉS**

Biscuit macaron chocolat, mousses aux trois chocolats : noir intense, lait, blanc

**JARDIN D'EDEN**

Biscuit Jocconde, compotée de mangue, croustillant coco, mousse chocolat blanc citron vert,  
gelée passion

**ILE AU TRÉSOR**

Biscuit macaron moelleux, mousse vanille de Madagascar, farandole de fruits frais

**DÉSIRÉE** **NOUVEAUTÉ**

Biscuit roulé noisette, mousse aux marrons, brisures de marrons glacés, compotée de fruits rouges

**BOUT'CHOU**

Biscuit macaron, crémeux chocolat, craquant praliné, mousse chocolat et poire rôtie, choux noisette

**CABOURG**

Biscuit macaron noisette, mousse légère au caramel, pommes façon Tatin,  
caramel fleur de sel, sablé croustillant

**Les CLASSIQUES** : Grand Marnier, Café, Chocolat, Vanille

Fine roulade de génoise, crème légère au beurre, éclats de nougatine

**GLACES**

**AUGURI** (Bûche) **NOUVEAUTÉ** *Bûche glacée 50<sup>e</sup> anniversaire - Edition limitée\**  
Glace au chocolat nougatine, glace marron et morceaux de marrons, meringue et truffes chocolat

**ALIZÉ** (Bûche) **NOUVEAUTÉ**

Biscuit dacquois coco, glace vanille, coulis de mangue, sorbet passion

**FRIVOLE** (Bûche) **NOUVEAUTÉ**

Glace pistache, biscuit macaron noisette, coulis cœur de fruit fraise, sorbet fraise dély du pays

**MULTIFLEURS** : Glace fruits exotiques, meringue, noix de coco**VACHERINS** : Chocolat-Vanille, Café-Vanille, Fraise-Vanille**IGLOO NORVÉGIEN** : Grand Marnier**MILLEFEUILLE de SORBETS** : Pomme, passion, poire, fruits rouges, citron

\* Quantité limitée : 50 bûches en commande, 50 bûches en magasin. Ne tardez pas !  
Pour un service optimal, merci de passer vos commandes au moins 48h à l'avance

POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE NOUS VOUS PROPOSONS :

## Menu 42€

*Assortiment de salés apéritifs*



Coquilles Saint-Jacques



Chapon fermier aux morilles  
accompagné  
de son gratin dauphinois



Dessert au choix

## Menu 52€

*Velouté d'asperges et petits pois,  
truffe et parmesan*



*Tranche de Foie gras maison  
et son chutney de figues*



*Filet de lotte  
aux parfums de la mer  
risotto aux asperges*



Dessert au choix

### MINIATURES / MACARONS / CHOCOLATS / MARRONS GLACÉS

**MINIATURES** : le plateau de 9 réduits 14,40 €

**MINIVERRINES** : le plateau de 10 réduits 20 €

**ASSORTIMENT MACARONS MAISON** : 1,40 € la pièce

**ASSORTIMENT DE CHOCOLATS MAISON** : 110 € le Kg

**MARRONS GLACÉS MAISON** : 110 € le Kg

### PANIERS GOURMANDS

Découvrez nos Paniers Gourmands avec notre sélection de délicieuses spécialités réalisées par nos pâtissiers... un cadeau gourmand original qui sera apprécié.



Chocolats mendians 100g  
Pâtes de fruits assorties 120g  
Assortiment de caramels 100g  
Confiture Maison 200g



Chocolats mendians 100g  
Pâtes de fruits assorties 120g  
Confiture Maison 200g  
Nougat tendre 100g  
Guimauves assorties  
Figurines en pain d'épice



Chocolats mendians 100g  
Pâtes de fruits assorties 120g  
Confiture Maison 200g  
Nougat tendre 100g  
Guimauves assorties  
½ bouteille sélection de champagne

