

CARTE DES PLATS

Gourmet Fiolant

Traiteur de toutes vos envies

01

QUI SOMMES NOUS ?

Le Gourmet Fiolant

Depuis 1998, Le Gourmet Fiolant met son savoir-faire reconnu à votre service pour sublimer vos événements privés, mariages et réceptions. Découvrez notre sélection de mets savoureux, conçue sur mesure pour régaler vos invités.



Savoir faire reconnu en Auvergne & en France



+ 20 Collaborateurs à nos cotés



+ 450 prestations / an dont 150 mariages

Données 2026

@legourmetfiolant

02

NOS FORMULES

Packs apéro - cocktails

Packs cocktail & sélections de pièces froides, planches de charcuterie et mignardises sucrées, pensées pour être livrées directement chez vous ou disponible en retrait au Gourmet !

L'apéro des copains (idéal entre collègues ou amis)

- Pièces froides & divers
- Canapés
- Planche de charcuterie
- Mignardises

À PARTIR DE 15€

L'épicurien (Pour vos réceptions & anniversaires)

- Verrines
- Canapés prestiges
- Planches & box
- Fromage & Mignardises

À PARTIR DE 20€

Le grand buffet (Pour les grands événements)

- Cocktail complet
- Mise en bouche
- Pôle animation
- Gamme sucrée

À PARTIR DE 30€

Prix TTC, option service disponible



@legourmetfiolant

03

COCKTAILS
Froid à partager

Prix TTC

Pain surprise du terroir (4 pièces) **2.8€**
(Jambon cru - terrine de foie gras aux girolles - rillettes de poulet rôti - rosette)

Couronne de la mer (3 pièces)
(Colin mariné aux herbes fraîches, thon au caviar d'aubergines, crème de crevettes à l'indienne)

Bruschettas végétariennes
(Légumes variés - Fromage pimenté, poivron et tomate - fromage, curry, carotte, oignon rouge et fève de soja - fromage et duo de Tagliatelles végétariennes - mousse d'avocats pimentée)

Canapés prestiges variés **2€**
(Canapé sur pain focaccia)

Canapés Végétariens **2€**
Canapé prestige aux pois cassés
Houmous carotte curry
Sauce pesto rosso olive
Crème fromagère au chèvre et poivron

Canapés
Tartine de foie gras maison sur pain d'épices 2.8€
Canapé de saumon 2.1€
Canapé fromage frais, citron confit et noix 2.1€
Canapé mousse d'asperges vertes et tomates marinées 2.1€
Canapé de crème de chorizo et pequillos 2.1€
Mini opéra de foie gras 3.8€
Navette de thon mimosa 2.1€
Navette mousse de canard au porto 2.1€
Navette au caviar d'aubergines 2.1€
Mini canelés à la provençale 1.1€
Wraps variés (Saumon fumé, tomate mozza, jambon cru) 1.1€
Madeleine Pesto 1€

@legourmetfiolant



04

COCKTAILS

Verrines & Chaud





Prix TTC

Verrines — 2.5€

Foie gras au crumble de mangue
Foie gras au crumble de pommes
Saumon aux herbes fraîches et ananas crème ciboulette
Mousseline de saumon fumé et crème à l'aneth
Mousse d'avocat et thon mariné
Tartare de tomate et gambas à l'indienne
Crabe et caviar de courgette

Verrines végétariennes — 2.5€

Pesto, tomates séchées et parmesan
Verrine de Tartare de tomates
Gaspacho

Les Chauds

Moelleux aux escargots 1.2€
Mini bouchée financière 1.3€
Mini hamburger 1.8€
Mini Kebab de lamelles de Veau 2.1€
Empanadas (boeuf tex mex ou thon poivron) 1.8€
Nems 1.8€
Samossas 1.8€
Accras 0.6€
Pastilla de poulet 2.2€
Marmiton de ris de veau crème de morilles 2.8€
Marmiton de cuisses de grenouille et escargots à l'ail doux 2.8€

Les Chauds végétariens

Mini croustille de légumes 1.8€
Gougère au fromage 1.2€
Mini Kebab au maïs, petits pois et oignons 1.8€
Falafel 1.8€

Divers

Pizza en plaque (40 personnes environ) 20€
Mini Pizza 0.5€
Mini Quiche 0.5€
Mini Friand 1.8€
Brioche entière (gratons/bleu et noix) (500g - 13€ & 1kg - 25€)

@legourmetfiolant

05

LES PLANCHES

Charcuterie & mises en bouche



SELECTION ARTISANALE

- Planches
- Mises en bouches
- Fromages
- Mignardises sucrées

Assortiment de charcuteries de caractère, planches généreuses à partager et mignardises sucrées 100 % maison pour multiplier les gourmandises.

@legourmetfiolant

06

LES PLANCHES

Charcuterie & mises en bouche

Les planches et box : chiffonnade / fromage / légumes

Planche de chiffonnade de saumon fumé
Planche de chiffonnade de jambon d'Auvergne et foie gras maison & chutney figues (pain de campagne)

Box charcuterie-légumes / charcuterie-fromage / fromage-légumes

- Box de canard (foie gras maison, magret de canard & rillettes de canard)
- Box de la mer (Rillettes de thon au citron confit, rillettes de saumon au fromage frais et à l'aneth, gravlax de truite, pain focaccia)
- Box de fromages à composer
- Box de légumes (jeunes carottes, choux fleurs, concombre, tomate cerise sauce fromage blanc ciboulette, houmous)

Autre charcuterie (à composer) 1.5€

Jambon d'Auvergne
Ballotine de volaille forestière
Terrine de lapin à la moutarde de Charroux
Terrine de campagne
Terrine de foie gras aux girolles
Rillettes de canard
Rillettes de poulet rôti

Fromages (à composer) 2€

Assortiment de fromages (Bleu d'Auvergne, St-Nectaire, Comté, Fourme d'Ambert, Comtesse de Vichy)

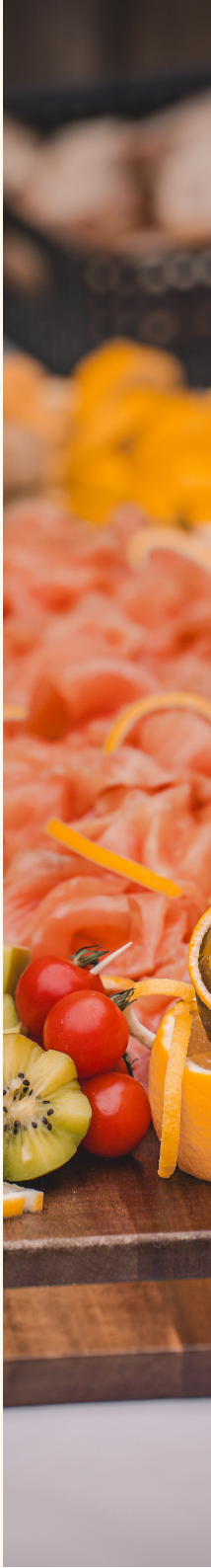
D'autres variétés de fromages peuvent être ajoutées selon vos envies

Mignardises sucrées 1.8€

Trio du Gourmet : Opéra craquant chocolat caramel beurre salé, Macaronade framboise pistache, Gâteau exotique mangue passion
Macaronade Framboise Pistaches
Opéra craquant chocolat et caramel beurre salé
Gâteau exotique mangue passion
Brochette de fruits frais
Verrine de salade de fruits
Macaron
Soupe de fraise à la menthe
Tiramisu
Banoffee
Panna cotta
Trio de verrines : Tiramisu, Banoffee, Panacotta
Mousse au chocolat

Les mises en bouche 3.5€

Gaspacho suivant la saison
Opéra de foie gras : Biscuit de pain d'épices, gelée de figue
Tataki de Bœuf



07

LES BOCAUX



PARTAGEZ UN MOMENT CONVIVIAL

- ✓ Simplicité
- ✓ Rapidité
- ✓ Prêt à réchauffer
- ✓ Gourmand

Le saviez vous ?

Les bocaux sont une gamme pratique et conviviale, pensée pour vos moments de partage. Prêts en un clin d'œil et très rapides à réchauffer, nos bocaux vous permettent de vous régaler sans perdre une minute en cuisine !

@legourmetfiolant

LES BOCAUX

Plats & desserts

Entrées

Tartare de légumes du soleil (courgettes /poivrons jaune/ tomate / oignon /basilic/échalote) 4€
Tartare de Tomates et Stracciatella 4€
Taboulé libanais 4€
Lentilles du Puy aux échalotes 4€

Salade de gambas mandarine (courgettes /carottes/poivrons/ surimi/ gambas /madarine) 5.5€
Salade Auvergnate aux lardons et graine de moutarde a l'ancienne
Salade de pâtes au Pesto 5.5€
Salade de lentilles à la saucisse de Montbéliard 5.5€
Salade catalane au thon, chorizo, penne et compotée de poivrons
Salade de pate aux légumes grilles 5.5€
Salade de riz au thon 5.5€
Salade Thaï au Poulet et Crevettes 5.5€
Salade Grecque 5.5€

Plats principaux

Parmentier de canard 6.5€
Parmentier de charolais 6.5€
Bœuf provençal, riz ratatouille 6.5€
Risotto au poulet et ses champignons 6.5€

Blanquette de la mer (cabillaud, Saint-Jacques) risotto de petit épeautre 7.5€
Parmentier de Cabillaud et Poireaux 7.5€
Pavé de saumon aux légumes verts 7.5€

Risotto petit épeautre et légumes 6.5€
Risotto aux légumes verts 6.5€
Gratin de Butternut et Châtaignes 6.5€

Accompagnements (compris dans le prix)

Gratin dauphinois
Verrine d'écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
Poelée maraichère

Desserts (selon la saison) 4€

Tiramisu (classique ou fruits rouges)
Verrine façon Banoffee
Panna cotta
Fraisier
Framboisier
Forêt Noire
Salade de fruits frais
Sablé citron meringué
Riz au lait caramel au beurre salé





09

LES ENTRÉES



LES VARIÉTÉS

- ✓ Entrées froides
- ✓ Entrées chaudes
- ✓ Entrées végétariennes
- ✓ Foie gras maison

Des créations originales et raffinées, imaginées autour de produits français de saison pour ouvrir votre repas sur une note gourmande.

@legourmetfiolant

LES ENTRÉES

Entrées de la mer (selon cours & saison)

Saumon fumé artisanal (au kilo) 75€
Merrine de saumon à l'oseille sur sa sauce verte 6€
Merrine de Saint-Jacques sauce verte 6€
Opéra de saumon fumé et sa crème au mascarpone, chutney de crevettes 8€
Opéra de Saint-Jacques et écrevisses sur son velouté d'asperges vertes 8€
Saumon en bellevue et sa garniture 8€
Tartare de tourteau à la mangue et au fruit de la passion 9€
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes 9.5€

Entrées du terroir

Symphonie de canard, foie gras, magrets fumés et effilochés parmentier 8€
Terrine de foie gras aux girolles 8€
Terrine du Gourmet gésiers confits, lentilles du Puy et coeur de foie gras 8€
Foie gras maison et ses magrets fumés sur chutney de figue 8€
Opéra de foie gras 9.5€

Entrées chaudes

Bouchée à la reine 4.8€
Bouchée dieppoise 4.8€
Bouchée aux ris de veau 7€
Cassolette de ris de veau aux morilles 10€
Coquille Saint-Jacques à la bretonne 8€

Entrées végétaliennes 6€

Assiette italienne Tomate coeur de boeuf, Buratta et vinaigrette sésame-soja
Assiette de crudités
Carpaccio : Navets, radis rave, vinaigrette sésame-soja

Foies gras

Foie gras de canard maison (prix au kg) 108€
Plateau de foie gras maison, magrets fumés et macaron figue oignon 9.5€



LES PLATS PRINCIPAUX



LES VARIÉTÉS

- ✓ Viandes
- ✓ Poissons
- ✓ Broches & barbecue
- ✓ Légumes
- ✓ Plats régionaux

Des viandes savoureuses aux recettes régionales, en passant par nos spécialités à la broche et nos options végétaliennes, des assiettes gourmandes préparées par nos chefs avec des ingrédients de qualité

LES PLATS PRINCIPAUX

Viandes (Accompagnement : gâteau de pommes de terre inclus dans le tarif avec chacune de nos viandes)

Palette de boeuf confite et sa sauce provençale 10.5€
Fondant de bœuf au vin de St Pourçain 10.5€
Filet de charolais en croûte et sa duxelles de champignons sur fond demi glace 13.5€
Jambon brasérade au vieux Porto 9.8€
Noix de joue de porc à la moutarde de Charroux 9.8€
Magret de canard rôti et son jus au miel et romarin 11.5€
Mignon de veau rôti sur son lit de girolles fond demi glace 12.5€
Noix de veau rôtie aux éclats de morilles 12€
Duo de rôti de veau et ris de veau aux shiitakes 13€
Mignon de veau aux girolles et son jus relief 12.5€
Assiette du Gourmet Fiolant : Pavé de filet de charolais au bengali et mignon de veau aux girolles sur fond demi glace 14.5€
Suprême de pintadeau méthode champenoise 9.5€
Fondant de pintadeau à l'Auvergnate, jus réduction 13€
Moelleux de chapon braisé aux cèpes 9.5€
Aiguillettes de poularde aux écrevisses au velouté de Saint Pourçain 10.5€

Poissons (Accompagnement : poêlée maraîchère comprise)

Blanquette de la mer 11€
Saint Pierre rôti sauce Champagne 11€
Lotte à l'armoricaine 13€
Paupiette de saumon aux pointes d'asperges vertes 9.5€
Feuilleté de saumon et sandre aux épinards 9.5€
Omble chevalier sauce homardine 12.5€
Cotriade bretonne (saumon, cabillaud, lotte, crevettes, moules) 12€
Dos de cabillaud à l'andalouse 11€
Pavé de sandre grillé sur fondue de poireaux 12.5€
Saint-Jacques et écrevisses sur fondue de poireaux 12.5€
Montgolfière de lotte grillée sur sa sauce safranée 12.5€
Saint jacques en île flottante et sa sauce safranée 13€





LES PLATS PRINCIPAUX

Plats régionaux & plats uniques

Lasagnes 8.5€
Parmentier de canard 9.5€
Coq au vin rouge de Saint Pourçain 10.5€
Poulet basquaise, riz et ratatouille 9.5€
Paëlla (poulet, fruits de mer et chorizo) 11€
Couscous Royal (agneau, poulet, boulettes de bœuf, merguez) 11€
Choucroute (jarret, saucisse de Francfort et fumée , choux, lardons , pommes de terre) 12.5€
Choucroute (rang de côte, saucisse de Francfort et fumée, chou, lardons, pdt) 11.5€
Choucroute de la mer (Saumon, dos de cabillaud, gambas, fruits de mer) 13€
Cassoulet (canard, saucisse, porc) 12€
Confit de canard et pommes de terre sarladaises 10.5€
Potée auvergnate (côtes demi-sel, saucisse au vin) 10.5€
Poule au pot, riz crémé 10€
Bourguignon, gratin dauphinois 10.5€
Carbonnade flamande, pommes de terre boulangères 10.5€
Veau marengo, gratin dauphinois 10.5€
Lapin à la moutarde de Charroux, purée 10.5€
Truffade (jambon d'Auvergne, rosette, salade verte, noix, croutons, vinaigrette) 9.5€
Tartiflette (jambon cru, rosette, salade, noix, croutons) 10.5€
Andouillette au vin blanc et moutarde avec haricots blancs tomatés 9€
Tête de veau sauce gribiche et ses légumes 10€
Langue de bœuf sauce piquante, purée 9.5€
Pâté aux pommes de terre, salade verte, charcuterie 10.5€
Rougaille saucisse, riz 9.5€
Rougaille de poisson, riz 11€

Plats végétaliens

Émincé végétalien, shiitake et crème végétale 9€
Pané épeautre et provolone - écrasé de butternut 9.5€
Pâte aux pommes de terre, salade verte 7€
Risotto de sarrasin aux asperges, crème végétale, trio de carottes au beurre 8.5€

Pièces entières rôtisserie (min 10 personnes / max 30 personnes)

Cochon de lait à la broche 11€
Broche d'agneau aux herbes 11€
Broche de cuissot de veau aux pissenlits 13€
Poulet rôti 7€
Jarret de porc 7€
Jambon à l'os 7€

Légumes

Tatin arlésienne 3€
Pommes de terre façon Anna 2.5€
Dôme dauphinois 2.5€
Verrine d'écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et concassé de marrons 3.5€
Poêlée paysanne (pommes de terre, lardons, oignons, champignons) 2.5€
Flan brocoli carotte 3€
Poêlée maraîchère aux légumes confits (fèves, carottes, carottes jaunes, vitelottes) 2.5€
Gratin dauphinois (en plat) 3€
Pommes de terre boulangères (en plat) 2.5€
Pommes de terre grenailles 2.5€
Pommes de terre salardaises 2.5€

L'INSTANT PLAISIR

Illustrations









FROMAGE & DESSERT



PRODUITS FAITS MAISON

- ✓ Fromages régionaux
- ✓ Desserts gourmands

Du caractère de nos fromages régionaux à la délicatesse de nos desserts faits maison, une fin de repas gourmande pour conclure en beauté.

FROMAGE & DESSERT

Fromages

Assiette d'Auvergne sur verdure — St Nectaire, Cantal, Chèvre cendré, Fourme d'Ambert ou bleu d'auvergne 3€
Faisselle (avec crème fraîche, sucre et coulis) 5€
Plateau classique à partager (Bleu d'Auvergne, Chèvre, Camembert) 6.5€
Plateau prestige (Bleu d'Auvergne, St Nectaire, Cantal, Comtesse de Vichy) 8€

D'autres variétés de fromages peuvent être ajoutées selon vos envies

Les opéras/entremets

Opéra craquant chocolat caramel au beurre salé 4€
Opéra traditionel chocolat & café 4€
Entremet citron 4€
Macaronade framboise pistache sur coulis 4€
L'Exotique mangue-passion 4€

Divers tartes & gâteaux (selon la saison)

Aumônière de pomme et caramel beurre salé sur sa bille de vanille 4€
Tourte aux pommes 3€
Tarte aux fruits 3€
Tarte aux pommes 3€
Tarte aux poires 3€
Tarte aux abricots 3€

Composez vos desserts

Assiette gourmande (page 6 mignardises sucrées)
Duo de dessert



BRUNCH & BUFFETS



UN MOMENT CONVIVIAL

- ✓ Repas à partager
- ✓ Chaleureux & festif

Des assortiments généreux et variés, entièrement préparés maison pour partager un moment gourmand, du petit matin jusqu'au bout de la journée.

BUFFETS BRUNCHS

Buffets prestiges

Crudités & salades composées : (3 choix) **35€**

Concombre à l'aneth et menthe — Sauce onctueuse au fromage blanc et mayonnaise.
Tartare de tomates fraîches et confites relevé au basilic, persil et ail.
Salade gourmande au poulet rôti et brocolis
Pâtes aux légumes grillés.
Chutney de crevettes exotique.
Cœur de blé au miel — Poulet au vinaigre balsamique.
Tartare de légumes du soleil — Courgette, poivron jaune, tomate, oignon, basilic, échalote.
Taboulé libanais

Salade à l'indienne — Pâtes risoni, riz sauvage, poulet, tomate, lentilles corail, ciboulette.
Salade de gambas et mandarine — Courgettes, carottes, poivrons, surimi, gambas, mandarine.
Salade catalane — Thon, chorizo, penne et compotée de poivrons.
Salade auvergnate — Lardons et graines de moutarde à l'ancienne.
Salade croquante au concombre — Enrichie aux noix de Saint-Jacques.
Salade Marco Polo — Pâtes, saumon fumé, fines herbes et sauce émulsionnée.
Salade sicilienne — Queues de crevettes.

Charcuterie : (3 choix)

Terrine de foie gras aux girolles
Rillettes de poulet rôti à l'ancienne ou de porc
Terrine de lapin à la moutarde de Charroux
Terrine de campagne
Jambon d'Auvergne
Terrine de joue et de langue de porc persillée
Rosette du pays
Chorizo
Coppa
Jambon blanc
Jambon blanc à la truffe

Viande : (3 choix)

Magret de canard au sel de Guérande
Rosbif charolais
Rôti de porc
Rôti de filet de poulet au thym
Poulet rôti
Gigot d'agneau
Rôti de veau (Servis avec leur sauce verte)

Poisson : (1 choix)

Saumon en bellevue — Farci aux truitelles et légumes, accompagné de sa garniture.
Opéra de Saint-Jacques et homard — Velouté d'asperges vertes.
Opéra de saumon fumé — Crème au mascarpone et chutney de crevettes.
Colin farci à la provençale
Assiette du pêcheur aux trois poissons — Sauce verte (sandre, saumon et terrine de Saint-Jacques).

Légumes

Terrine de légumes et chips

Fromage

Plateau de fromages d'Auvergne

Buffet de desserts

Opéra craquant chocolat et caramel au beurre salé
Gâteau exotique mangue et fruit de la passion
Verrine de salade de fruits frais



BUFFETS
Traditionnels

Crudités : (3 choix) **20€**
Salade piémontaise
Salade de carottes râpées
Salade auvergnate
Salade coleslaw
Céleri rémoulade
Taboulé
Betteraves rouges en vinaigrette
Salade de lentilles aux échalotes
Salade de riz au thon

Charcuterie : (3 choix)
Terrine maison
Rosette du pays
Rillettes de porc
Langue de porc en gelée
Ballotine de volaille forestière
Saucisson à l'ail

Viande : (3 choix)
Rôti de porc
Rosbif
Poulet rôti (en morceaux)
Rôti de dinde

Légumes
Terrine de légumes et chips

Fromage
Assortiment de fromages (2 morceaux)

Buffet de desserts
Tarte aux fruits
Tarte aux pommes
Salade de fruits frais

BRUNCH

Brunch sans service avec reprise de la vaisselle sale :
Traditionnel - Deux salades composées, deux charcuteries, deux viandes, terrine de légumes, tartes variées **20€**

Café, thé, jus de fruit frais, smoothie, Viennoiserie-baguette-brioche, beurre confiture, Œuf, Jambon blanc, Fromage blanc, Fruits **20€**

Continental - Cakes sucrés variés (carot cake, marbré, cake au citron, cake aux fruits confits...), Œufs durs, Jambon blanc, Fruits **20€**

Brunch avec service, nappe, mise en place, vaisselle :
(Café-thé-jus de fruit-cocktail, Viennoiserie-baguette beurre-confiture, Œuf brouillé bacon-lardons, Jambon blanc, Fromage, Fruits) **36,90€**



BOISSONS
Softs & cocktails

Softs
Eau plate 2.2€
Eau pétillante 2.2€
Jus de fruits frais 3.5€
Soda 3.5€
Smoothie 4€

Cocktails (en litre)
Soupe champenoise 10€
Cocktail californien 10€
Punch 10€
Mojito 10€
Spritz 10€
Cocktail sans alcool 5.5€

Vins (en bouteille)
Vins blancs
Bergerac – Epicurus 2023 12,00 € / bouteille
Saint-Chinian – L'Excellence de Saint-Laurent 2024
12,00 € / bouteille
Viognier – Les Grains, Domaine de Marrenon 2022
12,00 € / bouteille

Vins rouges
Bordeaux – Côtes de Blaye
Haut-Médoc – Château du Prieuré de Beyzac, Grand Cru Bourgeois
2019 16,00 € / bouteille
Côte du Rhône – Domaine Recati 2021 14,00 € / bouteille

Vin rosé
Gaillac – Esprit de la Bastide 12,00 € / bouteille

Champagne (en bouteille)
Mathiotte père & fils brut / bouteille 19€
Rosé / bouteille 21€
Blanc de blanc / bouteille 23€
Cuvé prestige / bouteille 25€

Crémant de Bourgogne 17€
Vouvray crémant 18€
Anne de Bourbon blanc ou rosé 15€
Pétillant (Baron de Marlemont) 11€



DÉCOUVREZ NOS PRESTATIONS

COCKTAIL & REPAS ENTRE AMIS OU FAMILLE



MARIAGE ÉLÉGANT



COCKTAIL & REPAS D'ENTREPRISE



LES PÔLES
Animations & prestations



Animation découpe
Découpe de jambon d'Auvergne
Foie gras Maison sur pain de campagne et chutney figues
Huîtres Marennes d'Oléron
Saumon fumé du Sichon à la ficelle
Pastèque, melon, pain tranché



Animation poke bowl à composer
Fèves, Riz basmati, Algues Wakamé
Thon mariné, Saumon mariné, Sauce sésame soja
Jeunes carottes, choux fleur, concombres, tomates cerise
sauce fromage blanc ciboulette

Animation billig
Fondue de poireaux / Saint-Nectaire / saucisse veggie



Animation plancha/chafing dish Terre et Mer
Magret de canard
Brochette de chapon au miel et aux épices
Foie gras poêlé au sel de Guérande
Mini pavé de Charolais au Bengali
Saint Jacques marinées aux herbes fraîches
Gambas à l'indienne



Animation wok
Ris de veau crémés aux morilles
Cuisses de grenouille et escargots à l'ail doux

Animation terroir lyonnais
Mini quenelles
Saucissons briochés



Animation jeunesse
Crèpes et gaufres
Mini kebab de lamelle de veau
Mini hamburger
Mini pizza
Bar à tomates



ORGANISEZ VOTRE REPAS AVEC NOUS !

Le Gourmet Fiolant vous accompagne pour vos repas entre amis avec une cuisine **généreuse** et **raffinée**. **Choisissez, partagez et savourez : nous nous occupons du reste.**

BON APPÉTIT!

Téléphone 04 70 32 53 07
Email commercial@gourmetfiolant.fr
Site web gourmetfiolant.fr
Lieu ZA Chamboirat, 03450 Ebreuil