

De savoureux produits artisanaux, sélectionnés avec soin
et joliment assemblés dans un généreux panier ou coffret



Balade Gourmande
24,90€



Terre Gourmande ou Océan Gourmand
39,90€




Plaisir Gourmand
49,90€



Symphonie Gourmande
99,90€

Pour commander !

 01 39 89 69 56

 contact@infinimentgourmand.com

Réservez au plus tôt ! Date limite des commandes : **20 décembre**



et venez découvrir toutes
nos créations en boutique
4, boulevard d'Ormesson
95880 Enghien-les-Bains
www.infinimentgourmand.com



Visuels non contractuels, ne jetez pas sur la voie public



Avec votre pâtisserie traiteur épicerie fine,
*vivez de savoureuses
fêtes de fin d'année !*



Infiniment Gourmand et son chef Camille Bault vous propose...



La carte de fêtes salée

L'ouverture du bal

Le coffret prestige : 6 variétés, 24 pièces cocktail

Cœur de saumon mariné, sésame noir, wasabi citron
Perle de chèvre, herbes, crémeux pistache
Dôme foie gras poire, gelée de vin rouge éclat d'or
Magret de canard à l'orange, sablé parmesan
Brochette de gambas, ananas citron vert
Fleur de haddock, crémeux de haddock, perle de yuzu, thé matcha

45€

Les briochins gourmands terre et mer : 3 variétés, 15 pièces

Briochin caviar, chips de nori
Briochin foie gras, figues, abricots
Briochin pickles de légumes, crème aux herbes

30€

Les oeufs gourmets : 3 variétés, 6 pièces

Brouillade d'œuf au tarama, perle de truite
Brouillade d'œuf au foie gras
Brouillade d'œuf, grain de caviar Baerie

24€

La symphonie

Les plats chauds 180g, 3 recettes 'signature du chef Camille Bault'

Pavé de bar, sauce champagne, purée de choux fleur et romanesco
Volaille farcie aux champignons, risotto crémeux, morille et sauce au vin jaune
Paleron de bœuf au foie gras, écrasé de pomme de terre jus corsé

La boîte individuelle, 180g. 9,90€ Pour 6 personnes 59,90€

un embarquement pour une table féérique



La carte de fêtes sucrée

Nos bûches

Rubis : Mousse au zeste de citron vert, cœur framboise, dacquoise amande, croustillant coco
Emeraude : Mousse pistache, cœur chocolat et griotte, dacquoise et croustillant pistache
Citrine : Mousse mangue, crémeux passion et ananas, dacquoise coco, croustillant lactée caramel
Onyx : Mousse chocolat noir intense, cœur cacao croustillant
Quartz neige : Biscuit voluptueux, crémeux vanille, framboises fraîches et pétillantes, ganache montée vanille

Pour 4
26€

Pour 6
39€

Collection des Ambassadeurs

Tarte framboise crémeux passion
Paris Brest, croustillant de caramel
Jivara
Tarte citron
Mac honoré
Mango, sablé breton
Tourbillon de yuzu
Roséa

3,50€

Plâteau prestige de fours sucrés 32€
Plâteau de 20 choux précieux 30€
La couronne de Noël 39€
Le lutin de Noël 30€
Et les coffrets macarons à partir de 12€

Qui seront la reine et le roi de 2020?

Série limitée de galettes uniquement le 31 décembre

