

## Tallerken Gourmande (min. 15 pers)

Lufttørret skinke fra Gascogne  
Forskelligt charcuterie fra Savoie  
Rosastegt andebryst med foie gras  
Salade du jardinier med grøntsager  
Marinade af soltørrede tomater, artiskok og cornichoner  
Franske landoste af råmælk  
Oliven fra Nice  
Persille og basilikum pesto  
Oliven tapenade  
*Inkl. hjemmebagt brød*

kr. 150

## Reception (min. 20 pers)

- 10 stk. per person  
Halve kæmperejer med krydderier anrettet i glas  
Toast med provencalsk mousse  
Toast med fransk sardin  
Ande Foies gras med frugt  
Tørret andebryst  
Små tærter med grøntsager  
Grelots-pølse med valnødder  
Ristede figner med bacon  
Landoste med frugt  
Små frugttærter

kr. 150

# LE GOURMAND

## Bestil mad ud af huset hos Le Gourmand

Gode råvarer importeret fra de bedste leverandører i Frankrig og et samarbejde med kokken Bruno Lecanu.



## Om bestilling

Buffeterne anrettes på fade og kan bestilles til minimum 15 personer.  
Menuerne anrettes i portioner og kan bestilles til minimum 20 personer.  
Bestil i god tid. Normalt har vi brug for en uge til forberedelse, så alt er i bedste kvalitet.

Levering i Storkøbenhavn koster kr. 210. Alt leveres til din adresse ifølge aftale. Fade og service afhentes den efterfølgende dag.  
Ønsker du vin kan vi sammensætte en passende vinmenu til dit valg af mad.

Bestilling kan ske ved at ringe eller sende en email. Du er også velkommen i forretningen på Værnedamsvej på Frederiksberg.

Tel.: 33 26 20 25  
E-mail: [contact@legourmand.dk](mailto:contact@legourmand.dk)  
Værnedamsvej 3A  
1819 Frederiksberg C

## Le Gourmand

Le Gourmand har i fællesskab med kokken Bruno Lecanu løbende kontakt med det gastronomiske miljø i Frankrig. Vi samarbejder med de bedste kokke i Frankrig, for at få kreativ inspiration til tilberedning og servering af franske specialiteter.  
Nedenfor ses vores referencer i Frankrig, og du kan selv gå på opdagelse.

Le Chef du restaurant Spoon Food & Wine - [www.spoon.tm.fr](http://www.spoon.tm.fr)  
Le Chef du restaurant le Louis XV - [www.alain-ducasse.com](http://www.alain-ducasse.com)  
Le Chef du Restaurant Plaza Athénée - [www.plaza-athenee-paris.com](http://www.plaza-athenee-paris.com)

Få inspiration til dit arrangement i denne folder eller kom ned i vores forretning på Værnedamsvej og sammensæt din egen menu.

LE GOURMAND

v/ Carsten Thisted  
Værnedamsvej 3A  
1819 Frederiksberg C  
Tel.: 33 26 20 25  
E-mail: [contact@legourmand.dk](mailto:contact@legourmand.dk)

**Buffet campagnard (min. 15 pers) kr. 210**

Toast med sardiner og basilikum  
 Vichysoise a la tomat og timian  
 Laksemousse på polenta med aubergine mousse og citronkommen  
 Rosastegt andebryst med Foie gras  
 Lufttørret skinke fra Gascogne  
 Forskelligt charcuterie fra Savoie  
 Provencalsk tærte med grøntsager  
 Salade du jardinier med grøntsager  
 Marinade af soltørrede tomater, artiskok og cornichoner  
 Franske landoste med råmælk  
 Oliven fra Nice  
 Persille og basilikum pesto  
 Oliven tapenade  
 Fondant af chokolade med bær coulis  
*Inkl. hjemmebagt brød*

**Buffet Gourmand (min. 15 pers) kr. 285**

Vichysoise af tomat med kæmperejer sauteret med kommen  
 Fiskemousseline med grillede auberginer og rucollamousse  
 Trilogie af and  
 - Tørret andebryst med frugt/marinade  
 - Rosastegt andebryst med Foie gras  
 - Biscuit af Foie gras med figengele  
 Trio af kalvesteg, svinemørbrad og lammekølle  
 Salade jardiniere med confit af tomat og peberfrugt  
 Salat med kikærter, bønner og artiskok  
 Kartoffel duchesse  
 Nicoise sauce  
 Persille/basilikum pesto  
 Oliven tapenade  
 Mouelleux af chokolade med bær coulis  
 (Ekstra: Franske landoste med frugter og oliven fra Nice - kr. 45)  
*Inkl. hjemmebagt brød*

**Buffet Gourmet (min. 20 pers) kr. 540**

Ristet jomfruhummer med fennikel  
 Marineret laks og tun med riviera-urter  
 Vichysoise af tomat  
 Trilogie af and  
 - Tørret andebryst med frugt/marinade  
 - Rosastegt andebryst farseret med Foies gras  
 - Biscuit af Foie gras med figengele  
 Trio af mignonette af kalvefilet, oksemørbrad og ande tournedos  
 Kartoffler duchesse med timian  
 Polenta parfume  
 Salade jardiniere med confit af tomat og peberfrugt  
 Salat af kikærter, bønner og artiskok  
 Persille/basilikum pesto  
 Oliven tapenade  
 Franske landoste med oliven fra Nice og nødder  
 Mouelleux af Valrhona chokolade og hindbær med bær coulis  
*Inkl. hjemmebagt brød*



**Menu Gourmand (min. 15 pers) kr. 285**

1. Vichysoise af tomat med kæmperejer sauteret med kommen  
 Fiskemousseline med grillede auberginer og rucolamousse

eller

2. Trilogie af and  
 - Tørret andebryst med frugt/marinade  
 - Rosastegt andebryst farseret med foies gras  
 - Biscuit af Foie gras med figengele

Trio af kalvesteg, svinemørbrad og lammekølle  
 Salade jardiniere med confit af tomat og peberfrugt  
 Salat af kikærter, bønner og artiskok  
 Kartoffel duchesse  
 Nicoise sauce  
 Persille/basilikum pestou  
 Oliven tapenade  
 Mouelleux af chokolade med bær coulis  
 (Ekstra: Franske landoste med frugter og oliven fra Nice - kr. 45)



**Menu Gourmet (min. 20 pers) kr. 425**

1. Ristet jomfruhummer med fennikel  
 Marineret laks og tun med riviera-urter  
 Fiskemousseline med grillede auberginer og rucolamousse  
 Vichysoise af tomat

eller

2. Trilogie af and  
 - Tørret andebryst med frugt/marinade  
 - Rosastegt andebryst farceret med foies gras  
 - Biscuit af Foie gras med figengele

Trio af mignonette af kalvefilet, oksemørbrad og ande tournedos  
 Salade jardiniere med confit af tomat og peberfrugt  
 Salat af kikærter, bønner og artiskok  
 Polenta parfume  
 Kartoffler duchesse med timian  
 Persille/basilikum pesto  
 Oliven tapenade  
 Mouelleux af Valrhona chokolade og hindbær med bær coulis  
 (Ekstra: Franske landoste med oliven fra Nice og nødder - kr. 45)  
*Inkl. hjemmebagt brød*