

CARTE
2023
2024



L'Atelier des Gourmands,
c'est une boutique située entre
la rue du Commerce et la rue de la convention
dans le 15^{ème} arrondissement de Paris.

Paul et Romain ont travaillé ensemble chez Gérard Mulot,
artisan pâtissier et traiteur emblématique
de Saint-Germain des prés à Paris.

Paul, Romain et leur équipe, fabriquent sur place
des produits frais et de qualité pour satisfaire leur clientèle.
Ils vous proposent une gamme de produits de saison,
de l'entrée au dessert, du goûter au cocktail.

L'Atelier des Gourmands est à votre disposition
pour toute demande particulière
pour vos événements privés ou professionnels.

A hand holding a fork over a bowl of salad. The background is a dark purple color. The word 'SALADES' is written in white capital letters in the center of the image.

SALADES

Salade de champignons crus 22 € kg

Salade d'endives, noix et mimolette 28 € kg

Salade de lentilles aux herbes fraîches et pois chiches 28 € kg

Salade Franc-Comtoise 28 € kg
(pommes de terre, lentilles et saucisse de Morteau)

Val de Loire 26 € kg
(pousses d'épinard, pommes et avocats)

Taboulé à la menthe fraîche* 31 € kg

Piémontaise 29 € kg
(pommes de terre, tomates, cornichons, jambon et œufs durs)

Salade de quinoa 33 € kg
(variation selon la saison)

Salade Potagère 38 € kg
(panaché de légumes frais)

Salade de haricots verts et pois gourmands à la ciboulette 38 € kg

Salade Bressane 36 € kg
(émincé de poulet, carottes julienne et haricots verts)

Tomate Mozzarella au basilic frais* 28 € kg

Tomate Melon et Mozzarella au basilic frais* 28 € kg

Coleslaw 28 € kg
(chou blanc, carotte et mayonnaise légère)

Cœurs d'artichauts au basilic 39,90 € kg

Salade Nordique 42 € kg
(pommes de terre, tomates, avocats et saumon fumé)

Salade Hawaïenne 39 € kg
(cocktail de crevettes, avocats, tomates et pamplemousse)

Olives vertes au fromage frais 42,50 € kg

Peppadew au fromage frais 49,50 € kg

Gambas à l'aneth ou à l'indienne 76 € kg

Salade de poulpe au naturel 62 € kg



ENTRÉES

Froides

Saumon fumé Ecosse "La maison Nordique" 120 € kg

Blinis frais : 4 € les 10 minis et 3 € les deux grands

Blinis au sarrazin : 3,50 € les deux grands

Œufs de truite "La maison Nordique" 100 g 16,50 €

Œufs de saumon "La maison Nordique" 100 g 29 € et 15 € les 50 g

Tarama aux œufs de cabillaud 39 € kg

Tarama au tobiko et wasabi 46 € kg

Tarama à la truffe 54 € kg

Médailon de saumon frais poché, sauce mousseline 6,80 € pièce

Avocat aux crevettes 6,70 €

Verrine Mango 8 €

(coulis de betterave, mousses carotte et écrevisses)

Foie gras de canard des Landes maison au Jurançon 192 € kg

Artichaut Norvégien 8,90 €

Verrine Saint-Brieuc 8 €

(émietté de crabe, tartare d'avocat et dés de mangue)

Chaudes

Tourtes 33 € kg

(panaché de légumes, Loir et Cher, poireaux chèvre, épinard chèvre, 3 fromages, lorraine, saumon épinard, champignons Sylvestre, asperges, épinard magret de canard fumé)

Quiche lorraine individuelle 4,70 €

Croque monsieur jambon 4,80 €

Croque monsieur jambon/courgette ou tomate 5,30 €

(variations des saveurs selon les saisons)

Feuilleté au jambon, fromage et champignons 32 € kg

Feuilleté aux champignons Sylvestres* 38 € kg

Saucisson de Lyon pistaché brioché 5,80 € indiv

Friand porc et veau 5,70 €

Pizza tomate et mozzarella au basilic 27,50 € kg

Pissaladière 29 € kg

Koulibiac de saumon 13 € / pers

(sauce au beurre blanc)

Pâté en croute 17 € / 2 pers ; 23 € / 3 pers

(farce de porc et émincés de veau marinés)



PLATS

Côté mer (selon arrivage et saison)

Saint-Jacques et ses petits légumes frais,
beurre blanc citronné 22,50 €

Filet de cabillaud ou Pavé de saumon, duo de courgettes
et fenouil au safran, sauce tomate 18 €

Dos de cabillaud, fondue de poireaux et petits légumes 20 €

Filet de bar ou lieu (jaune ou noir), légumes de saison
sauce beurre blanc, oseille ou champagne 24 €

Aile de raie au beurre blanc et câpres,
pommes de terre vapeur 16 €

Choucroute de la mer aux trois poissons 24 €
(haddock, saumon et lieu)

Pavé de thon ou espadon, sauce vierge 17 €

Crevettes croustillantes, écrasé de pommes de terre aux herbes
et huile d'olive 15 €

Côté terre

Magret de canard, gratin dauphinois et petits légumes,
sauce légère 22 €

Magret de canard aux pêches rôties, sauce légère 22 €*

Boudin blanc nature ou truffé aux pommes poêlées
et marrons, sauce porto 14,50 € nature / 18 € truffé

Noisettes d'agneau rôties au thym, écrasé de pommes de terre
et légumes frais, sauce au thym frais 22 €

Suprême de pintade caramélisée,
pommes de terre rôties et légumes de saison 20 €

Choucroute traditionnelle 15,90 €
(choux, pommes de terre, Morteau, Francfort, poitrine)

DESSERTS



Entremets à partager 7,50 € / pers

Saint Germain

(mousse chocolat lait, mousse chocolat noir, pain de Gênes, pépites de chocolat)

Écureuil

(dacquoise noisettes, mousse chocolat, noisettes caramélisées, sablé breton)

Opéra

(ganache au chocolat, crème au beurre légère café, biscuit joconde punché café)

Charlotte vanille, framboise, coulis fruits rouges

(bavaroise vanille, framboises et fraises des bois, biscuit cuillère)

Charlotte poire/vanille, coulis poire

(bavaroise vanille, poires pochées, biscuit cuillère)

Fraisier

(génoise, amande, crème mousseline vanille et fraises)*

Mille-feuilles vanille

(feuilletage caramélisé, crème légère vanille)

Mille-feuilles vanille framboise

(feuilletage caramélisé, crème légère vanille, framboises fraîches)

Baba au rhum chantilly à la vanille

Marie-Lou

(deux coques de macaron garnies d'une crème au citron et framboises fraîches)

L'Amaryllis

(deux coques de macaron garnies d'une crème légère à la vanille et framboises fraîches)

Carthagène

(Financier amande, crémeux caramel parfumé au Cointreau, mousse mangue)

Saint-Honoré vanille

(pâte feuilletée caramélisée, petit chou garni de crème à la vanille, chantilly vanille)



DESSERTS

Pâtisseries individuelles

Eclair au chocolat 4,30 €

Religieuse au caramel beurre salé 5,80 €

Religieuse à la pistache 5,80 €

Paris Brest 6 €

Saint-Honoré vanille 7 €

Mont Blanc 7,80 €

(pâte sablée, crème et brisures de marrons, meringue, chantilly vanille)

Opéra 6,50 €

Baba au rhum, chantilly vanille ou fruits frais 5,80 €

Crème brûlée vanille 4,50 €

Mille-feuilles vanille 6,50 €

Mille-feuilles vanille framboises 6,90 €

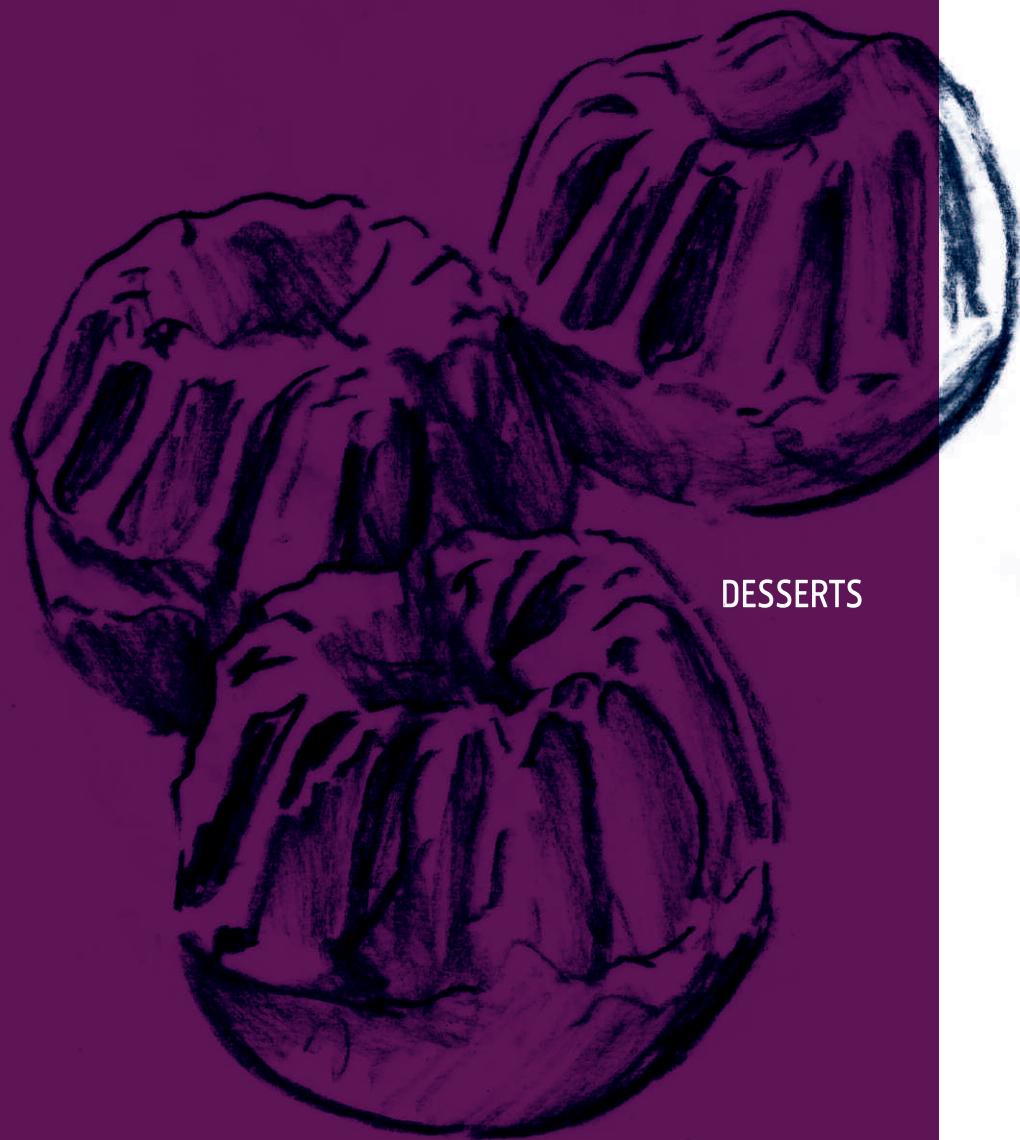
Polonaise 5,80 €

(brioche au rhum, raisins, crème légère vanille et meringue italienne)

Fraisier 6,80 €*

Saint-Germain 6,50 €

Casse noisette 5,90 €



DESSERTS

Tartes au gré des saisons (disponible à partir de 3 personnes)

	Indiv	Grande
Poires	5 €	5,70 €
Poires/figues	5 €	5,70 €
Pommes	5 €	5,70 €
Poires/pamplemousse	5,40 €	5,50 €
Quetsches	5 €	5,50 €
Mirabelles	5,40 €	5,70 €
Abricots	5 €	5,70 €
Citron	5 €	
Pêches	5 €	5,70 €
Figues	5 €	6,70 €
Citron meringué	5,30 €	7 €
Rhubarbe meringuée	5,50 €	7 €
Framboises	5,80 €	7 €
Framboise/mangue	5,80 €	7 €
Fraises	5,80 €	7 €
Chocolat noir	6 €	7,50 €

Cône de chou

(Vanille, chocolat, praliné, café, pistache, caramel au beurre salé)

30cm (40 choux) 90 € - 70cm (160 choux) 350 €
40cm (70 choux) 160 € - 80cm (190 choux) 420 €
50cm (90 choux) 200 € - 90cm (220 choux) 480 €
60cm (130 choux) 280 €

Le nombre de choux peut varier selon la fabrication.
Nous consulter pour une personnalisation.

Pause goûter

Kouglof : T1 6 € ; T2 10,50 € ; T3 16,00 €

Flan vanille 3,80 € la part - 30,40 € / 8 pers

Flan vanille/myrtilles 18 € / 4 pers - 36 € / 8 pers

Gâteau Basque à la crème 17 € / 4 pers - 25 € / 6 pers

Biscuit chocolat 3,70 € la part - 59,40 € (entier 16 parts)

Fours sucrés : Tuiles aux amandes, diamants chocolat,
chocolat /vanille, sarrasin, meringues 68 € kg



COCKTAILS

Canapés frais

(saumon fumé, œufs de truite, œufs de caille, crevettes, tarama, asperges, tomates/œufs, chorizo, magret de canard fumé)

Plateau de 15 pièces 29,90 €

Plateau de 30 pièces 56 €

Canapé au foie gras de canard maison 3 € pièce

Fours salés chauds 74 € kg

(pruneau lard, saucisse, feuilleté courgette, allumette Comté, mini-croque, pizza, roulé tomate, roulé olive)

Briochettes (à partir de 10 pièces)

Jambon d'York 1,80 € ; Tarama nature 2 €

Mousseline crabe 2,50 € ; Saumon fumé 2,40 €

Foie gras de canard 2,90 €

Brioche mousseline (48 pièces)

Tourteau 75 € ; Rillettes de saumon 70 €

Pain surprise (pain de mie carré - 45 à 50 pièces)

Charcuterie 65 € ; Jambon/Comté 65 €

Saumon fumé/Tarama 70 €

Saumon fumé/Tarama au crabe 80 € ; Crudités assorties 65 €

Verrines cocktail (à partir de 5 pièces) 3,20 €

Avocat/crevettes, Gambas aneth, Gambas indienne,

Mango (coulis de mangue, mousseux potiron, écrevisses)

Saint-Brieuc (avocat, mangue, crabe)

Brochettes (à partir de 5 pièces)

Crudités 2,50 € ; Tomate/mozzarella au basilic frais 2,60 €

Saint-Jacques aux légumes de saison 3,20 €

Gambas ananas rôti 3,20 €

Fruits frais de saison 3 €

Finger cake salé du moment 9,50 à 13,50 €

Aiguillettes froides (à partir de 10 pièces)

Chaud froid de volaille à l'estragon 3 €

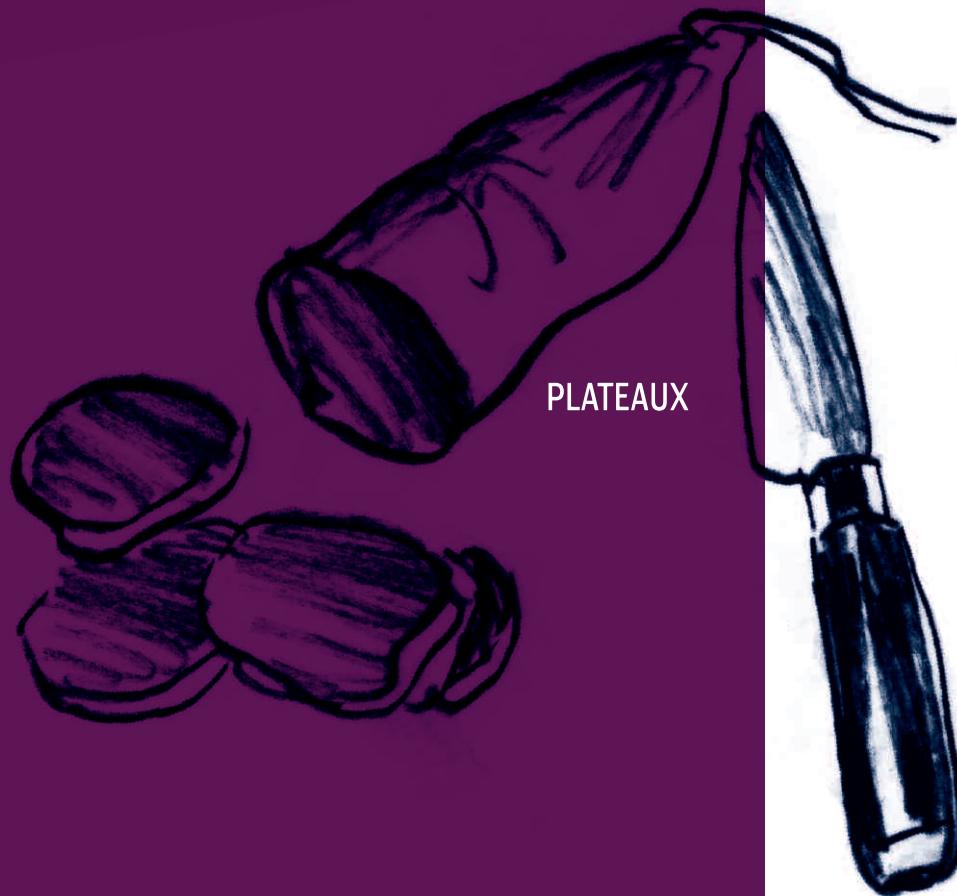
Magret de canard à l'orange 3 €

Pièces cocktails (à partir de 5 pièces)

Saint-Jacques croustillantes 2,80 €

Crevettes croustillantes 1,80 €

Tartine de fromages affinés assortis 2,50 €



PLATEAUX

Charcuterie :

Plateau Français **9 € / pers**

Jambon blanc, jambon de Bayonne, rosette du cantal, chorizo basque, coppa du cantal, rilette d'oie, cornichons

Plateau Porc Noir de Bigorre **15 € / pers**

Jambon 24 mois, rosette, chorizo, andouille béarnaise, terrine ou rilette, cornichons

Plateau Italien **9 € / pers**

Jambon De Parme 18 mois, Rostello aux herbes, Coppa di Parma, Mortadelle, Spiannata piccante, cornichons

Fromage :

Comté 18 mois AOP, Saint-nectaire, Reblochon de Savoie, Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Bûchette cendrée, Rouelle blanche, Valencay ...

Nos plateaux adaptés aux cocktails et aux évènements, sans couverts ni assiettes, tout se mange !

Les fromages sont sélectionnés pour leur tenue,

rien de trop coulant afin d'éviter les mauvaises surprises !

En fonction de vos goûts, nous pouvons bien sûr privilégier certaines références.

Plateau de Fromage Tradition **7 € / pers**

(à partir de 5 personnes)

Tartine de fromages affinés assortis **2,50 €**

Chiffonnade de viande froide (bœuf et porc),

mayonnaise légère nature et herbes fraîches **10 €** (à partir de 6 personnes)

Panier de crudités, mayonnaise légère et vinaigrette **6 €**

(à partir de 10 personnes)

Verrines sucrées (à partir de 5 pièces) **3,20 €**

Salade de fruits frais de saison **33 € kg**

Verrine tiramisu, chocolat, fruit de saison (nous consulter) **3,20 €**

Demi-tartelette (fruits de saison, citron meringué ou chocolat) **3,20 €**

Choux lunch :

chocolat, vanille, praliné, pistache, caramel au beurre salé **2,20 €**

Demi-crème brûlée vanille **2,80 €**



Les consignes

Les consignes sont exigibles à la commande. Le client est tenu de rapporter dans les 30 jours les articles consignés. Il est expressément convenu que, passé ce délai, l'Atelier des Gourmands sera en droit de conserver le(s) montant(s) consigné(s). Les articles perdus ou cassés seront facturés comme indiqué ci-après, ce que le client déclare accepter.

Assiette, ravier, terrine 5 € - Plat ou saladier 20 €
Plateau, panier ou cône 20 €

Frais de livraison

Le 15^e arrondissement 20 €
Le 16^e, 14^e, 7^e arrondissement 30 €
Les autres arrondissements 35 €
Banlieues limitrophes 45 €

Les livraisons ne sont possibles qu'en fonction de nos disponibilités et doivent faire l'objet d'une acceptation préalable de notre part.

Conditions et mode de paiement

Le paiement s'effectue par carte bancaire, chèque, ou espèces, en boutique lors du retrait de la commande.

Un acompte de 30 % vous sera demandé pour une commande supérieure à 200 €. Lorsque la commande est livrée par nos soins, le règlement du solde s'effectuera par chèque, une signature du bon de livraison est demandée et la facture sera envoyée par courrier ou par mail à l'adresse de facturation indiquée par le client.

Qualité et réclamations

Toute réclamation devra être signalée à l'Atelier des Gourmands dans un délai maximum de 48h après réception des produits.

Litiges

A défaut de règlement amiable, tout litige sera de la seule compétence des tribunaux de Paris.



L'Atelier des Gourmands
21 avenue Félix Faure 75015 Paris
09 87 37 27 10

Horaires

Ouvert :

Mercredi, jeudi et vendredi :
9h30/14h30-15h30/19h30

Samedi :

9h30/19h30

Dimanche :

9h30/17h30

Fermé :

Lundi et mardi

latelierdesgourmands75@gmail.com
www.latelier-des-gourmands.fr

L'ATELIER DES
GOURMANDS