Tables en Fête









laissez-vous

inspirer !

AIGUELONGUE GOURMET -2026-

Centre Commercial La Roqueturière
467 rue de la Roqueturière à Montpellier
Téléphone : 04 67 79 03 62 / 04 67 72 24 22

Compagnons DU GOÛT
DES HOMMES ET DES FEMMES PASSIONNÉS
Depuis 1997

Les Idées Apéritives

Les Canapés Festifs (commande minimum / 16 pièces) ..... 1.60 € l'unité
Les Mini Verrines Gambas/Mangue ou Foie Gras/Chutney Abricot ou Saumon/Artichaut .... 2.95 € l'unité
Les Feuilletés Assortis (6 variétés, environ 48 pièces/ kg) ..... 4.65 € les 100g
La Verrine Fraîcheur Saumon, Roquette et Billes de Pâtes Basilic ..... 5.40 € l'unité
La Verrine Fraîcheur Noix de St Jacques, Coulis Tomates et Crème Ciboulette ..... 5.40 € l'unité
La Verrine Fraîcheur Foie Gras, Compotée de Poires ..... 5.50 € l'unité
La Verrine Fraîcheur Crevettes, Crémeux Citron ..... 5.60 € l'unité
Les Cakes Moëlleux au Foie Gras / Figues et aux Noix de Saint Jacques (1 de chaque) 10.80 € le lot de 2
Les Mini Bouchées au Chorizo et au Saumon (6 de chaque) ..... 13.30 € les 12 pièces
Oeufs Noël Saumon/Truffe, St Jacques/Mandarine, Crevettes/Quinoa (2 de chaque) ..... 20.90 € les 6
Les Gougères Bourguignonnes à l'Emmental (environ 30 pièces) ..... 35.00 € les 500g

La Farandole des Entrées (Froides & Chaudes**)*

L'Ourson en Feuilleté et sa Crème au Jambon-Fromage** ..... 4.30 € l'unité
Le Grand Soufflé de la Mer Homard-Ecrevisses** ..... 4.95 € l'unité
La Tourte à la Viande, Champignons, Riesling et Cognac** ..... 6.90 € les 6
Le Véritable Saucisse Porc Pistache Brioché Individuel** ..... 6.95 € l'unité
La Rose Feuilletée Poulet , Cèpes, Marrons et Porto** ..... 7.10 € l'unité
La Tourte aux Ris de Veau, Champignons et Foie Gras de Canard** ..... 7.30 € l'unité
L'Exquis d'Artichaut enveloppé de Saumon Fumé* ..... 7.90 € l'unité
Le Vol au Vent au Ris de Veau et au Porto** ..... 7.95 € l'unité
Les Tranches de Filet de Saumon "Fumé Maison"* ..... 7.99 € les 100g
La Coquille Porcelaine aux Quatre Saint-Jacques Façon Bretonne** ..... 8.20 € l'unité
Le Ravier de la Mer aux Crevettes au Chablis** ..... 8.60 € l'unité
Le Ravier de la Mer aux St Jacques au Riesling** ..... 8.60 € l'unité
Le Demi Homard Breton et sa Mayonnaise* ..... 9.50 € les 100g
La Cassolette Croutée de St Jacques et Crevette en Sauce Crémée** ..... 9.95 € l'unité
La Cocotte de Sole Tropicale, Légumes et Sauce Crémeuse au Vin Blanc** ..... 10.95 € l'unité
La Cassoline de Langoustines et Ecrevisses, Sauce au Monbazillac** ..... 11.90 €l'unité
La Demie Langouste de Madagascar et sa Mayonnaise* ..... 12.10 € les 100g
Le Foie Gras de Canard Français Entier Mi-Cuit en Tranches* ..... 15.00 € les 100g

Les Plats de Suite

La Gardienne de Taureau et ses Carottes (350g/pers) ..... 3.60 € les 100g
Le Tajine Confit d'Agneau aux Pruneaux, Figues et aux Abricots (350g/pers) ..... 3.65 € les 100g
Le Suprême de Pintade et sa Sauce aux Cèpes (500g/pers)..... 3.90 € les 100g
Le Dos de Saumon et son Beurre Persillé (300g/pers) ..... 4.60 € les 100g
Le Parmentier de Canard au Foie Gras Truffé et ses Légumes à l'Ancienne (350g/pers) .. 4.70 € les 100g
La Fricassée de Poularde et sa Crème au Vin Jaune et Morilles (400g/pers) ..... 4.90 € les 100g
La Bourride de Lotte et Julienne de Légumes en Aïoli (400g/pers) ..... 4.95 € les 100g
Le Gigot d'Agneau Farci en Croûte (minimum 6 personnes) ..... 4.99 € les 100g
Le Filet de Bœuf "Fleur d'Aubrac" en Croûte (minimum 6 personnes) ..... 8.90 € les 100g
***Consigne des plats en Porcelaine ..... Valeur 1.50€ l'unité

n Fêtes

Les Accompagnements des Plats de Suite

La Trilogie de Légumes Sautés à la Provençale ..... 1.89 € les 100g
La Pomme de Terre Façon Paillasson ..... 2.95 € les 100g
La Purée de Céleri Beurré ..... 2.95 € les 100g
Les Beignets de Courgettes Façon Dauphine ..... 3.10 € les 100g
La Poêlée aux 5 Champignons ..... 3.50 € les 100g
Le Gratin de Pommes de Terre (Panier Bois) ..... 5.50 € l'unité
Le Risotto aux Pleurotes et Trompettes de la Mort en Cassolette ..... 5.50 € l'unité
L'Ecrasé de Légumes d'Antan et ses Girolles (Panier Bois) ..... 5.95 € l'unité

Nos Bûches de Fêtes

Uniquement 5/6 personnes

LA DOUCEUR DE NOËL* ..... 29.50 €
Diplomate Vanille, Confit Fruits Rouges, Biscuit Amandes, Crémeux Framboise, Sablé Croustillant.

LA FEUILLE D'AUTOMNE ..... 30.70 €
Meringue Amandes, Mousse Chocolat Gd-Mère, Fines Feuilles Chocolat, Mousse Chocolat 70% Allégée.

LA CHÂTAIGNERAIE* ..... 30.90 €
Mousse Marrons, Biscuit Joconde et Chocolat, Crémeux Vanille, Morceaux Marrons Confits.

LA PLAISIR ..... 30.00 €
Biscuit Amandes, Mousse Chocolat Bitter, Sabayon Vanille et Sabayon Caramélisé.

LA BAMBOU* ..... 29.00 €
Crémeux Exotique Passion, Bavaroise Chocolat Blanc, Mangue & Dacquoise Coco-Amande.

LA TRIANON* ..... 30.50 €
Mousse Chocolat Lait, Bavaroise Gianduja, Dacquoise Amandes, Croustillant Praliné Noisette/Amande.

*MINI BUCHETTES INDIVIDUELLES (+ La Vanille Chocolat) ..... 4.95 € l'unité

Nos Desserts de Fêtes

LA BÛCHE GLACÉE (6 personnes) ..... 29.50 €
Vanille/Chocolat ou Vanille/Framboise.

LES GÂTEAUX DE SOIRÉE (6 Variétés) ..... 2.00 € l'unité

Nos Volailles Fraîches Festives

Le Chapon Fermier LR ..... 24.90 €/Kg
Le Chapon de Pintade LR ..... 27.90 €/Kg
La Poularde Fermière LR ..... 19.95 €/Kg
Le Mini Chapon Fermier LR ..... 24.90 €/Kg
Le Rôti de Chapon ..... 37.90 €/Kg
La Caille Fermière LR* ..... 5.20 € l'unité
La Pintade Fermière LR ..... 17.90 €/Kg
La Dinde Fermière LR ..... 26.90 €/Kg
La Cuisson des Volailles et Rôtis ..... 17.50 €/unité

Notre Charcuterie Festive et ...

Le Boudin blanc au Cognac ..... 23.50 €/Kg
Le Boudin blanc aux Morilles ..... 24.90 €/Kg
Le Boudin Blanc aux Girolles ..... 24.90 €/Kg
Le Boudin blanc à la Truffe ..... 29.90 €/Kg
Le Jambon Sec à la Truffe d'Eté ..... 69.50 €/Kg
Le Pâté Croûte Canard à l'Orange ..... 35.00 €/Kg
Le Magret Canard Sud Ouest IGP ..... 39.80 €/Kg
La Farce de Noël ..... 37.90 €/Kg
* Uniquement sur commande ... .

Réservations au 04 67 79 03 62 ou 04 67 72 24 22

Joyeuses Fêtes

Notre Sélection de Décembre

Quelques Champagnes....

Canard Duchêne Léonie	34.90€
Deutz Brut Classic	39.00€
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	42,95€
Billecart Saumon Réserve Brut	45.90€
Ruinart Brut	55.00€
Roederer Collection 245 Brut	55.90€

Nos Premières Bulles...

Champagne Jean Josselin Brut	26.60€
Champagne Gonet Brut	28.95€
Champagne Chassenay Arce B.de Blcs	29.95€
Champagne Bremont Evidence Brut	42.95€
Champagne Vilmart Brut	42.50€
Champagne Perthois Morisset B. de Blanc	42.90€

Nos Fromages Affinés

Plus de 50 Appellations allant de : Mont d'Or, St Marcellin, Camembert, Délice Deux Sèvres, Pélardon, Comté, Salers, Emmental de Savoie, Morbier, Roquefort, Brie de Meaux Truffé, Brillat-Savarin, Beaufort, Reblochon, Roquefort, St Nectaire, Pérail, Ste Maure de Touraine.....

NOS ATOUTS

Un Savoir-faire de plus de 30 ans
Les métiers représentés : traiteur-cuisinier, boucher, pâtissier et sommelier,
Épicerie Fine et Espace Fromages Affinés / Cave à vins et Spiritueux avec + de 1500 références
Surface de vente de 120m2 - Préparation de vos repas de Noël et de Fin d'Année,
Coffrets Cadeaux, Paniers garnis, Étuis de 1, 2 et 3 bouteilles / Service de livraison...
Devis sur simple demande par mail à l'adresse : bagatel@orange.fr
Nous restons à votre écoute pour vous accompagner dans la composition de vos menus,
vos accords mets et vins et la confection de vos coffrets cadeaux.
Notre site internet est à votre disposition également, www.aiguelongue-gourmet.fr
Notre sélection de Vins dès 5€, de Champagnes à partir de 23.50€, nos Spiritueux dès 28.50€
ainsi que nos Paniers Garnis dès 15€, sans oublier nos Coffrets Cadeaux.

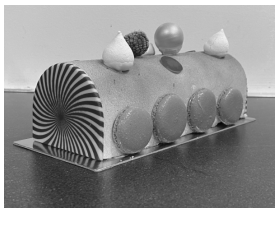
Réservations au 04 67 79 03 62 ou 04 67 72 24 22.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
(Prix indiqués TTC toutes taxes comprises)
* Consigne Comprise (Valeur 1,50€)
TARIFS VALABLES JUSQU'AU 5.01.27.

Ouvert le 25.12.26 de 8h à 12h.
Ouvert le 31.12.26 de 8h à 17h.

Escompte de 5% pour toute réservation payée avant le 10.12.26.



AIGUELONGUE GOURMET
467 rue de la Roqueturière Montpellier
04 67 79 03 62 / 04 67 72 24 22
Lundi/Samedi 8h/14h30 et 16h/19h30 Dimanche 8h/13h
Mail : bagatel@orange.fr
Site Internet : www.aiguelongue-gourmet.fr



Photos non contractuelles - Crédit photos : Sucré Salé, Freepik - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés

Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 20 décembre, un coffret de chocolats acheté 3€, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.
Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !
Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com