

CARTE 2021 | 2022



L'ATELIER<sup>DES</sup>  
GOURMANDS



**L'Atelier des Gourmands**, ce sont deux boutiques situées au cœur du quartier Commerce dans le 15<sup>ème</sup> 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.

# Salades

(200 g conseillés par personne) \*en saison

- Salade de champignons crus.....22 € kg
- Salade d'endives, noix et mimolette.....28 € kg
- Salade de lentilles aux herbes fraîches et pois chiches.....25 € kg
- Salade Franc Comtoise.....26 € 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\*.....28 € kg
- Piémontaise.....28 € kg  
(pommes de terre, tomates, cornichons, jambon et œufs durs)
- Salade de quinoa.....29 € kg  
(variation selon la saison)
- Salade Potagère.....29 € kg  
(panaché de légumes frais)
- Salade de haricots verts et pois gourmands à la ciboulette.....29 € kg

- **Salade Bressane**.....29 € 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** .....34 € kg
- **Salade Nordique** .....35 € kg  
(pommes de terre, tomates, avocats et saumon fumé)
- **Salade Hawaïenne**  
(cocktail de crevettes, avocats, tomates et pamplemousse) .....35 € kg
- **Olives vertes au fromage frais** .....42,50 € kg
- **Peppadew au fromage frais** .....49,50 € kg
- **Gambas à l'aneth ou à l'indienne** .....67 € kg
- **Salade de poulpe au naturel** .....62 € kg

# Entrées froides

- Saumon Fumé Ecosse ..... 136 € kg
- Blinis frais ..... 1,50 € pièce
- Œufs de Truite 100 g Pétroussian ..... 14,50 €
- Tarama aux œufs de cabillaud ..... 39 € kg
- Tarama au crabe royal ..... 66 € kg
- Médaillon de saumon frais poché, sauce mousseline ..... 6 € pièce
- Avocat aux crevettes ..... 6 €
- Verrine Mango ..... 8 €  
(coulis de betterave, mousseux carotte et écrevisses)
- Foie gras de canard des Landes maison au Jurançon ..... 182 € kg
- Artichaut Norvégien ..... 8,90 €
- Verrine Saint-Brieuc ..... 8 €  
(émietté de crabe, tartare d'avocat et dés de mangue)

# Entrées chaudes

- **Tourtes** ..... 29 € kg  
(Panaché de légumes, Loir et Cher, poireaux chèvre, épinard chèvre, 3 fromages, lorraine)
- **Tourtes** ..... 31 € kg  
(Saumon épinard, champignons Sylvestre, asperges, épinard magret de canard fumé)
- **Quiche individuelle** ..... à partir de 4,30 €  
(variations des saveurs selon les saisons)
- **Feuilleté au jambon, fromage et champignon** ..... 29 € kg
- **Saucisson de Lyon pistaché brioché** ..... 5,30 € indiv
- **Friand porc et veau** ..... 4,90 €
- **Pizza tomate et mozzarella au basilic** ..... 26 € kg
- **Koulibiac de saumon** ..... 12 € / pers  
(sauce au beurre blanc)

The background features a repeating pattern of small, light gray 'G' logos. A large, semi-transparent 'G' logo is positioned on the right side of the page, partially overlapping the text.

Plats

## **Côté mer (selon arrivage et saison) :**

- Saint-Jacques et ses petits légumes frais, beurre blanc citronné.....20 €
- 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.....18 €
- Filet de bar ou lieu (jaune ou noir), légumes de saison sauce beurre blanc, oseille ou champagne.....18 €
- Aile de raie au beurre blanc et câpres, pommes de terre vapeur.....16 €
- Choucroute de la mer aux trois poissons (haddock, saumon et lieu) .....20 €
- Pavé de thon ou espadon, sauce vierge.....17 €

## **Côté terre :**

- Magret de canard, gratin dauphinois et petits légumes, sauce légère.....18 €
- Magret de canard aux pêches rôties, sauce légère .....18 €\*
- Boudin blanc nature ou truffé aux pommes poêlées et marrons, sauce porto .....12,50 € nature / 14,50 € truffé
- Noisettes d'agneau rôties au thym, écrasé de pommes de terre et légumes frais, sauce au thym frais.....18 €
- Suprême de pintade ou volaille caramélisée, pommes de terre rôties et légumes de saison .....18 €
- Choucroute traditionnelle (choux, pommes de terre, Morteau, Francfort, poitrine) .....14,90 €

**Entremets à partager** ..... 6,50 € / pers

- Saint Germain  
(mousse chocolat lait, mousse chocolat noir, pain de Gênes, pépites de chocolat)
- Opéra (ganache au chocolat, crème au beurre légère café, biscuit joconde punché café)
- Charlotte vanille, framboise  
(bavaroise vanille, framboises et fraises des bois, 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
- Macaronnade  
(macaron, crème légère mousseline pistache, confit de framboises et fruits rouges frais)
- Marie-Lou  
(deux coques de macaron garnies d'une crème légère au citron et framboises fraîches)
- Saint-Honoré vanille

**Pâtisseries individuelles**

- Eclair au chocolat ..... 4 €
- Religieuse au caramel beurre salé ..... 5 €
- Religieuse à la pistache ..... 5 €
- Paris Brest ..... 5 €
- Saint-Honoré vanille ..... 6 €
- Mont Blanc  
(pâte sablée, crème et brisures de marrons, meringue, chantilly vanille) ..... 6,80 €
- Opéra ..... 5,50 €
- Baba au rhum, chantilly vanille ou fruits frais ..... 5 €
- Crème brûlée vanille ..... 4 €
- Mille-feuilles vanille ou vanille framboises ..... 5,20/5,50 €
- Tiramisu ..... 5 €
- Polonaise  
(brioche au rhum, raisins, crème légère vanille et meringue italienne) ..... 5,30 €
- Fraisier ..... 5,50 €
- Saint Germain ..... 5 €
- Casse noisette ..... 5,50 €

# Tartes

**Au gré des saisons**  
(disponible à partir de 3 personnes)

	Indiv	Grande
• Poires .....	4,50 €	5 €
• Poires/figues .....	4,50 €	5 €
• Pommes .....	4,50 €	5 €
• Poires/pamplemousse et pistache .....	4,30 €	5 €
• Quetsches .....	4,50 €	5 €
• Mirabelles .....	4,50 €	5 €
• Abricots .....	4,30 €	5 €
• Citron .....	4,50 €	
• Pêches .....	4,30 €	5 €
• Figs .....	4,50 €	5 €
• Citron meringuée .....	5 €	6 €
• Rhubarbe meringuée .....	5,30 €	6 €
• Framboises .....	5 €	6 €
• Framboise/Mangue .....	5 €	6 €
• Fraises .....	5 €	6 €
• Chocolat Noir .....	5 €	6 €

## 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, brownie, moelleux, cookie, cannelé, flan... ..	À partir de 2,40 €
• Fours sucrés secs .....	55 € 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 ..... 27,90 €  
Plateau de 30 pièces ..... 52 €
- **Canapé au foie gras de canard maison** ..... 3 € pièce
- **Fours salés chauds**  
(pruneau lard, saucisse, feuilleté courgette, allumette Comté, mini-croque, pizza)  
..... 70 € kg
- **Briochettes (à partir de 10 pièces)**  
Jambon d'York 1,40 € ; Tarama nature 1,40 € ; Tarama au crabe 2 € ;  
Crabe 2 € ; Saumon fumé 1,80 € ; Foie gras de canard 2,50 €
- **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 € ; Cruautés assorties 65 €
- **Verrines cocktail (à partir de 5 pièces)** ..... 3 €  
Avocat/crevettes, Gambas aneth, Gambas indienne,  
Mango (coulis de betterave, mousseux carotte, écrevisses)  
Saint-Brieuc (avocat, mangue, crabe)
- **Brochettes (à partir de 5 pièces)**  
Cruautés 2,40 € ; Tomate/mozza 2,50 € ; Saint-Jacques aux légumes 3 € ;  
Gambas ananas 3 € ;  
Fruits frais de saison 3 €

# et dînatoires

- Finger cake salé du moment ..... 9 à 12 €
- 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 €
  - Chiffonnade de charcuteries affinées, cornichons  
(à partir de 6 personnes) ..... 9 €
  - Chiffonnade de viandes froides, sauce nature et aux herbes  
(à partir de 6 personnes) ..... 10 €
  - Panier de crudités + sauces assorties (à partir de 10 personnes) ..... 6 €
  - Plateau de Fromages affinés (à partir de 5 personnes) ..... 7 €
- Verrines sucrées (à partir de 5 pièces) ..... 3 €
  - Salade de fruits frais de saison ..... 29 € kg
  - Verrine mascarpone et fruits de saison ou chocolat (nous consulter) ..... 3 €
  - Demi-tartelette ..... 3 €
  - Choux lunch ..... 1,90 €
  - Demi-crème brûlée ..... 2,80 €

# Plateaux repas

**Saint Charles** .....25 € TTC  
Salade de champignons ou lentilles ou haricots verts ou endives aux noix  
Suprême de volaille ou pavé de saumon, potagère de légumes de saison  
Fromage affiné et pain aux céréales  
Fromage blanc ou clafoutis ou crème brûlée

**Commerce** .....31 € TTC  
Salade de pâtes ou salade de haricots verts ou salade bressane  
Rosbeef ou cabillaud, légumes sautés à l'huile d'olive ou  
pommes de terre aux herbes fraîches  
Fromage affiné et pain aux céréales  
Crème brûlée ou tartelette aux fruits de saison ou éclair au chocolat

**Grenelle** .....38 € TTC  
Avocat aux crevettes, salade Nordique, ou verrine du moment  
Noix de Saint-Jacques, filet de bar ou magret de canard  
accompagnement selon la saison  
Fromage affiné et pain aux céréales  
Tarte aux framboises, mille-feuilles vanille, tarte au chocolat  
ou tarte au citron meringuée

**Nos plateaux sont accompagnés d'une bouteille d'eau 50 cl.  
À commander 72 h à l'avance et 5 plateaux minimum.  
Plateaux évolutifs selon arrivage et saison.**

### **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 15e arrondissement 20 €

Le 16e, 14e, 7e 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, ticket restaurant ou espèce, en boutique lors du retrait de la commande. Un acompte de 30 % vous sera demandé pour une commande supérieure à 200 €. Lorsque que 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**  
**93 rue des Entrepreneurs**  
75015 Paris  
09 86 18 32 40

**Horaires**

Lundi / Mardi : fermé

Mercredi / Jeudi / Vendredi :  
10h00/14h30-15h30/19h30

Samedi : 9h30/19h30

Dimanche : 9h30/14h30

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

**Horaires**

Lundi / Mardi : fermé

Mercredi / Jeudi / Vendredi :  
9h30/14h30-15h30/19h30

Samedi : 9h30/19h30

Dimanche : 9h30/17h30

**[reception@latelier-des-gourmands.fr](mailto:reception@latelier-des-gourmands.fr)**  
**[www.latelier-des-gourmands.fr](http://www.latelier-des-gourmands.fr)**