



# Goudici

Au buro comme au resto



Faites-vous livrer un repas,  
une pause sucrée  
sur Nantes et sa région !

Offre valable du 30 avril au 26 août 2018





# Plateau Du Moment

16.90€ HT / 18.59€ TTC – Du 02.07 au 26.08



## Mise en Bouche

Toastine de jambon Serrano,  
Et sa confiture de cerise noire

## Entrée

Dips de légumes crus  
Et son onctueuse sauce cocktail



## Viande Froide

Emincé de dinde aux épices

## Accompagnement

Tomates cuisinées rôties au thym  
Et copeaux de parmesan



## Dessert Gourmand

Yaourt aux fruits à l'ancienne  
De la Maison Beillevaire

Pain, Eau minérale 50 cl  
Couverts bambou, verres  
et serviettes éco-responsables

*\*Produits susceptibles de contenir des allergènes alimentaires*

*\*\*Photos non contractuelles*

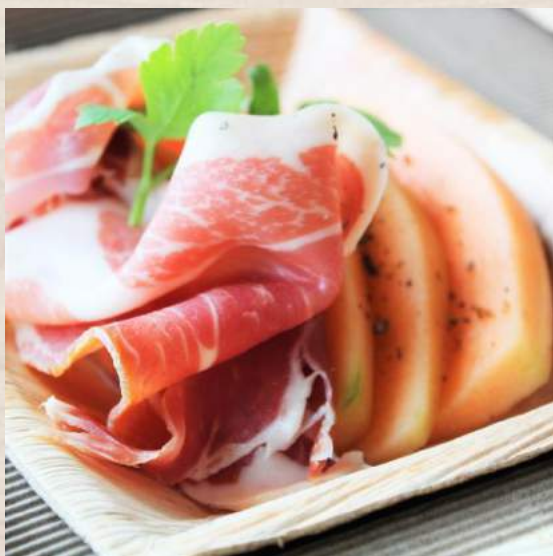






# Fantaisies Culinaires

17.90€ HT / 19.69€ TTC – Du 30.04 au 26.08



## Mise en Bouche

Toastine de tapenade de tomates,  
Et crevette au saté

## Entrée

Fraîcheur de melon au poivre,  
Et jambon serrano



## Viande Froide

Émincé de boeuf mariné  
À la moutarde à l'ancienne

## Accompagnement

Courgettes et tomates rôties  
À la provençale



## Dessert Gourmand

Forêt noire, cerises & framboises

Pain, Eau minérale 50 cl

Couverts bambou, verres  
et serviettes éco-responsables

\*Produits susceptibles de contenir des allergènes alimentaires

\*\*Photos non contractuelles







# Saveurs Festives

19.90€ HT / 21.89€ TTC – Du 30.04 au 26.08



## Entrée

Mousseline de patate douce  
et gambas rôties à l'estragon

## Poisson Froid

Dos de colin poché,  
Vierge de légumes de saison



## Accompagnement

Riz au curry

## Fromages

Duo de Fromages affinés  
De la Maison Beillevaire



## Dessert Gourmand

Finger 100% chocolat noir

Pain, Eau minérale 50 cl

Couverts bambou, verres  
et serviettes éco-responsables

*\*Produits susceptibles de contenir des allergènes alimentaires*

*\*\*Photos non contractuelles*







# Délices Gourmands

23.30€ HT / 25.63€ TTC – Du 30.04 au 26.08



## Mise en Bouche

Terrine de foie gras "fait maison"  
et son chutney de datte sur toast

## Entrée

Saumon fumé aux baies roses,  
et crème onctueuse aux herbes fraîches



## Viande Froide

Suprême de volaille rôtie aux épices

## Accompagnement

Légumes croquants à l'huile de sésame

## Fromages

Duo de Fromages De la Maison Beillevaire



## Dessert Gourmand

Assortiment de mini-macarons

*Le Petit+ : Chocolat de Plantation à déguster !*

Pain, Eau minérale 50 cl

Couverts bambou, verres  
et serviettes éco-responsables

\*Produits susceptibles de contenir des allergènes alimentaires

\*\*Photos non contractuelles







# Le Végétarien

19.90€ HT / 21.89€ TTC – Du 30.04 au 26.08



## Mise en Bouche

Dips de légumes croquants,  
Guacamole et crackers

## Entrée

Salade croquante de melon,  
Pomme et menthe fraîche



## Plat

Tarte gourmande de légumes de saison  
Au pesto et copeaux de parmesan

## Dessert Gourmand

Barquette de fraises et chocolat,  
Crème chantilly végétale, et graines de lin



Pain, Eau minérale 50 cl

Couverts bambou, verres  
et serviettes éco-responsables

*\*Produits susceptibles de contenir des allergènes alimentaires*

*\*\*Photos non contractuelles*







# Cocktails à partager



Petites pièces salées - 36 pièces 34,90€ HT

Blinis de Sarazin, Ecrevisse et Mousse de Betterave  
Tartelette de Cerise au Foie Gras, et Noisettes Torréfiées  
Pain Mauricette, Noix de Pétoncles aux Herbes Fraîches  
Antipasti de Lomo, Abricots et Billes de Chèvres  
Nougat de Volaille aux Fruits Confits et à la Framboise  
Tartelette de Mini Ratta Craquante, et Roulée de Coppa



Snacking - 18 pièces 14,90€ HT

Pain Bagnat, Crème Citronnée et Saumon Frais  
Club Pain Nordique Tomates et Chorizo  
Wrap Moutarde à l'Ancienne, Sucrine et Langouille  
Opéra de Foie Gras aux Fruits Confits  
Navettes de Volaille aux Epices Tandoori  
Millefeuilles aux Rillettes de la Mer, et Herbes Fraiches



Mini pièces sucrées - 16 pièces 24,90€ HT

*Par notre ami et artisan chocolatier Vincent Guerlais*

Macaron Fraise Basilic  
Paris Brest  
Opéra  
Gâteau Nantais

Nous contacter pour votre commande



*\*Produits susceptibles de contenir des allergènes alimentaires*

*\*\*Photos non contractuelles*





# Nos petits plus

Plateau de Fromages affinés - Maison Beillevaire

Beurre et Petit Pain supplémentaire

3.50€ HT / personnes



Petit Pain supplémentaire

0.50€ HT / unitaire



## LES JUS DE FRUITS BIO - A BASE DE POMME

### *Les Coteaux Nantais*

Jus de Pommes 25cl

Jus Pommes Poires 25cl

Jus Pommes Myrtilles 25cl

Jus Pommes Mangues 25cl

2.50€ HT la bouteille



## LES SOFTS

Eau minérale 1.5L  
1.00€ HT la bouteille

Eau pétillante 1.25L  
1.00€ HT la bouteille

Jus d'orange 1L  
2.70€ HT la bouteille

Jus de pomme 75cl  
2.90€ HT la bouteille







# Vins à la bouteille\*

\*Sous réserve du millésime disponible à la date de l'évènement

## LES VINS PÉTILLANTS

AOP Saumur brut, les caves de grenelle

11,50 € HT la bouteille

AOP Saumur rose, les caves de Grenelle

11,50 € HT la bouteille

AOP Crémant de Loire, les caves de Grenelle

13,20 € HT la bouteille

AOP champagne, Marcel Vezien

18,50 € HT la bouteille



## LES VINS BLANCS

AOP Bordeaux blanc, Vieux Château Lamothe 2014

6,70 € HT la bouteille

AOP Muscadet sur Lie, Domaine du Verger 2013/2014

8,00 € HT la bouteille

AOP Fiefs Vendéens Chantonay, Domaine de la

Barbinière, le silex 2014

9,00 € HT la bouteille



## LES VINS ROUGES

AOP Bordeaux Supérieur, Château de la cour d'Argent 2

011

11,00 € HT la bouteille

AOP Fronsac, Château Beau Site de la Tour 2011

10,90 € HT la bouteille

AOP Anjou rouge, Domaine du Petit Clocher 2014

7,30 € HT la bouteille







# Goudici

Au buro comme au resto



1 Boulevard du Général Buat

44000 Nantes

Tel : 02 28 00 76 32

[contact@goudici.fr](mailto:contact@goudici.fr)

[www.goudici.fr](http://www.goudici.fr)

