



Goudici

Au buro comme au resto



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

Offre valable du 05 novembre au 23 décembre 2018





Plateau Du Moment

16.90€ HT / 18.59€ TTC – Du 05.11 au 18.11



Entrée

Œuf Poché À La Norvégienne
Et Sa Crème Onctueuse À La Ciboulette

Viande Froide

Echine De Porc Confit
Au Sel De Guérande



Accompagnement

Mousseline De Panais,
Et Ses Légumes Croquants

Fromage

Assortiment De Fromages Affinés
De La Maison Beillevaire



Dessert Gourmand

Tartelette Chocolat Orange

Pain, Eau minérale 50 cl

Couverts bambou, verres
et serviettes éco-responsables

**Produits susceptibles de contenir des allergènes alimentaires*

***Photos non contractuelles*





Plateau Du Moment

16.90€ HT / 18.59€ TTC – Du 19.11 au 02.12



Entrée

Salade De Magret De Canard,
Et Champignons Rôtis

Viande Froide

Suprême De Volaille
À La Créole

Accompagnement

Butternut Rôtie

Fromage

Assortiment De Fromages Affinés
De La Maison Beillevaire

Dessert Gourmand

Crumble De Pomme, Cannelle,
Raisins Sultana Et Caramel Passion

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 05.11 au 23.12



Mise En Bouche

Gâteau De Patate Douce Au Curry,
Et Anchois Marinés

Entrée

Bruschetta De Tomate
Et Jambon Serrano Au Parmesan



Viande Froide

Emincé De Bœuf Rôti

Accompagnement

Tagliatelles Fraîches
Aux Champignons

Dessert Gourmand

Gâteau Nantais, Crème Fouettée Noix De Coco
Et Crumble Au Sucre Muscovado



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 05.11 au 23.12



Mise En Bouche

Ceviche D'écrevisse Et Ananas
À La Coriandre Fraîche

Entrée

Rillette De Canard
Sur Toastine Grillée À L'huile De Romarin

Poisson Froid

Pavé De Cabillaud
Aux Épices Cajun

Accompagnement

Riz Arlequin

Fromage

Assortiment De Fromages Affinés
De La Maison Beillevaire

Dessert Gourmand

Assortiment De Mini-macarons

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 05.11 au 23.12



Entrée

Tarte De Thon Et Légumes
À La Provençale

Plat (à réchauffer)

Parmentier Gourmand
De Confit De Canard



Fromages

Duo De Fromages Affinés
De La Maison Beillevaire

Dessert Gourmand

Finger Praliné Nougat

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 05.11 au 23.12



Mise En Bouche

Guacamole D'avocats Épicé,
Craquers Wasabi Et Sésame

Entrée

Salade Croquantes De Choux Et Carottes,
Raisins De Corinthe Et Amandes Grillées



Plat

Tartare De Soja Et Ses Condiments

Accompagnement

Salade De Légumes Anciens



Dessert Gourmand

Poires Pochées À La Vanille,
Chantilly Aux Amandes Grillées
En Coque Au Chocolat

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

Pain Mauricette À La Tomate Et Écrevisse

Antipasti De Lomo, Tomate Cerise Et Artichaut

Nougat De Volaille Aux Fruits Secs Et Abricots Confits

Blinis De Sarazin, Crème De Moutarde Et Langouille

Tartelette De Mini Ratta Aux Herbes De Provence Et Feta

Tartelette De Cerise Au Foie Gras, Noisettes Torréfiées



Snacking - 18 pièces 14,90€ HT

Wrap De Crevettes Marinées Au Saté Et Sucrine Fraîche

Burger Méditerranéen À La Tapenade Et Anchois

Navettes De Volaille Aux Epices Tandoori

Pain Nordique À La Tomate Et Chorizo

Opéra De Foie Gras Aux Fruits Confits

Club De La Mer Aux Herbes Fraiches



Mini pièces sucrées - 16 pièces 24,90€ HT

Par notre ami et artisan chocolatier Vincent Guerlais

Macaron Framboise

Gâteau Nantais

Paris Brest

Opéra

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

6,70 € HT la bouteille

AOP Muscadet sur Lie, Domaine du Verger

8,00 € HT la bouteille

AOP Fiefs Vendéens Chantonay,

Domaine de la Barbinière, le silex

9,00 € HT la bouteille



LES VINS ROUGES

AOP Bordeaux Supérieur, Château de la cour d'Argent

11,00 € HT la bouteille

AOP Fronsac, Château Beau Site de la Tour

10,90 € HT la bouteille

AOP Anjou rouge, Domaine du Petit Clocher

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

www.goudici.fr

