



Goudici

Au buro comme au resto



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

Offre valable du 27 août au 04 novembre 2018





Plateau Du Moment

16.90€ HT / 18.59€ TTC – Du 27.08 au 16.09



Entrée

Tortilla moelleuse de pommes de terre,
Crème citron & betteraves croquantes

Poisson Froid

Pavé de saumon rôti à l'huile d'olive,
Graines de sésame



Accompagnement

Rémoulade de carottes
À l'orange & au cumin

Fromage

Duo de Fromages affinés
De la Maison Beillevaire



Dessert Gourmand

Fin feuilleté
Chocolat - poire

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 27.08 au 04.11



Mise en Bouche

Carpaccio d'Ananas

Et crevettes aux herbes fraîches

Entrée

Salade d'artichauts confits,

Mâche Nantaise & harengs fumés



Viande Froide

Echine de porc rôtie à l'ail

Accompagnement

Méli Mélo de légumes rôtis

Dessert Gourmand

Délice gianduja noisette,

Bavaroise au nougat



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 27.08 au 04.11



Entrée

Crème brûlée au foie gras & porto,
& Pain d'épices

Plat

Tagliatelles au saumon & crevettes,
Crème aux herbes fraîches



Fromage

Assortiment de Fromages affinés
De la Maison Beillevaire

Dessert Gourmand

Duo de tartelettes
Chocolat & Fruits du moment



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 27.08 au 04.11



Mise en Bouche

Assortiment de charcuterie Ibérique

Entrée

Fraîcheur de quinoa du Pérou,
Et saumon gravlax

Viande Froide

Emincé de magret de canard au cidre



Accompagnement

Tarte légère de légumes
& Mâche Nantaise

Fromages

Duo de Fromages affinés
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 27.08 au 04.11



Mise en Bouche

Toastine de chèvre, miel & cumin

Entrée

Duo de tomates cerises,
& Mozzarella au basilic



Plat

Tartare de soja et ses condiments

Accompagnement

Rémoulade de carottes à l'orange

Dessert Gourmand

Barquette de fruits rouges et chocolat blanc,
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

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

