

## ACCOMPAGNEMENT

MINIMUM DE PARTS : 6 personnes  
Commande 72h à l'avance

Polenta crémeuse aux Champignons et Comté	4,05 €
Clafoutis Brocolis et Tomates-cerises	3,60 €
Gratin dauphinois 350g par personne	4,05 €
Riz thaï / Pommes vapeur / Quinoa / Pâtes fraîches AU CHOIX	2,15 €
Petites râpées de Pommes de terre les 2	3,51 €
Riz arborio, brunoise de Légumes, crème de Cajou	3,50 €



### CONDITIONS DE COMMANDE

Dans un souci d'organisation, merci de passer commande minimum 8 jours avant.

ATTENTION : certains plats nécessitent un minimum de parts, demandez en boutique.

### HORAIRES D'OUVERTURE

Du MARDI au SAMEDI : 8h00 - 12h45 / 15h00 - 19h15

DIMANCHE : 8h00 - 12h15

Fermé le LUNDI

ARTISAN CHARCUTIER TRAITEUR  
LABELLISÉ QUALICHEF

## GOUTTEBARON TRAITEUR

88 avenue de la Libération 42120 LE COTEAU  
Tél. 04 77 68 31 81 | [gouttebaron.boucherie@yahoo.fr](mailto:gouttebaron.boucherie@yahoo.fr)

[www.e-gouttebaron.fr](http://www.e-gouttebaron.fr)



! Au vu de la conjoncture actuelle, les prix peuvent varier.

## APERITIF

Minis Quiches assorties Alsacienne / Norvégienne / Piperade Chorizo / Oignon - Lard 20 pièces	23,50 €
Pizza <b>au choix</b> : Jambon - Emmental <b>ou</b> Trois Fromages 40 parts	16,00 €
Cake <b>au choix</b> : Saumon fumé - Asperges - Curcuma - Graines de Courge <b>ou</b> Végétarien aux Céréales <b>ou</b> Noix - Chèvre - Miel 30 parts	21,30 €

## ENTREES FROIDES

MINIMUM DE PARTS : 6 personnes  
Commande 72h à l'avance

PLANCHE CHARCUTERIE / FROMAGE 2/4 personnes	32,00 €
PLANCHE CHARCUTERIE / FROMAGE 6/8 personnes	54,00 €
ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES : Poulet mariné / Rosbif	5,85 €
ASSORTIMENT DE SALADES : Niçoise / Taboulé / Penné tartare de Tomates	4,26 €
ASSORTIMENT DE SALADES : Carotte, Riz Thai, Poulet, Tartare de Courgettes / Perle marine, Surimi, Carottes râpées	5,32 €
Mystère Foie Gras Pain d'épices	7,03 €
Foie Fras de Canard mi-cuit <i>au poids</i>	154,43 €/kg
Mille-feuille Avocat, Saumon et Tomates	6,39 €
Panna cotta de Champignons, velouté de Butternut	6,92 €

POSSIBILITÉ DE MISE EN PLAT : 5,00 €

## ENTREES CHAUDES

MINIMUM DE PARTS : 6 personnes  
Commande 72h à l'avance

Vol au vent Escargots, Crème d'Ail	6,92 €
Ris de Veau en brioche	6,92 €
Tarte filet Caille Canard et crémeux de Champignon 4/6 personnes	29,82 €
Soufflé de Saint Jacques, velouté de Crustacés	7,03 €
Coquille Saint Jacques <i>nouvelle version</i>	9,05 €

## POISSONS CHAUDS

MINIMUM DE PARTS : 6 personnes  
Commande 72h à l'avance

Pavé de Cabillaud, sauce Homardine	11,07 €
Saumon en crouste d'Épices et Parmesan	8,52 €
Dos de Flétan, coulis Écrevisse	10,40 €
Soufflé de Saint Jacques, velouté de Crustacés	7,35 €

## VIANDES CUISINEES

MINIMUM DE PARTS : 6 personnes  
Commande 72h à l'avance

Moelleux de Mignon de Porc, Moutarde à l'ancienne	7,98 €
Roulé de Volaille à l'italienne, jus de Veau au Basilic	8,52 €
Poulet fermier, Crème et Morilles	9,90 €
Longe de Veau <i>basse température</i> aux Cèpes	8,63 €

## PLATS COMPOSES

MINIMUM DE PARTS : 6 personnes  
Commande 72h à l'avance

Paella	8,52 €
Lasagnes pur Bœuf	6,92 €
Lasagnes végétarienne	6,92 €
Lasagnes Thon Épinards	6,92 €
Couscous Merguez Poulet	7,51 €
Couscous Merguez Poulet Agneau	9,64 €
Poulet basquaise	6,92 €
Poule au riz	6,92 €
Bœuf bourguignon	6,92 €