

Carte des
Fêtes



La Carte

Premières bouchées chaudes

Velouté de Butternut, Crevettes épicées

Cromesquis de risotto aux Champignons **8,00€**

Saint Jacques à la Vanille, compotée de Poireaux **les 4 pièces**

Gougère aux Escargots

Planche de charcuterie fine

À partager, pour 4/6 personnes

Mortadelle truffée, Jambon Serrano, Jambon cuit à la Truffe d'été, lomo ibérique, Foie gras (100g) **45,00€**

! À réserver rapidement
QUANTITÉ LIMITÉE

Entrées froides

Saumon fumé (1e kg) **87,95€/kg**

Foie gras de Canard (en tranche) **125,00€/kg**

Foie gras de Canard (en bloc, env. 300g) **115,00€/kg**

Ballotine au deux Saumons et sa mousseline au Citron vert **7,00€**

Demie queue de Langouste à la Parisienne **19,00€**

Mystère de Foie Gras Pain d'Épices **6,70€**

Pressé de Foie Gras à la Normande **8,50€**

Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne (les 12, très gros) **11,90€**

Coquille Saint Jacques **9,05€**

Ris de Veau en brioche **8,85€**

Soufflé de Saint Jacques, velouté de Crustacés **6,80€**

Boudin blanc truffé **38,00€/kg**

Cervelas truffé et pistaché **70,00€/kg**

Vol au vent de Canard en Brioche, Crèmeux de Champignon **7,50€**

Tourte de Noël végétarienne Châtaignes et Cèpes (pour 2 personnes) **12,00€**

Poissons chauds

Dorade royale au Prosecco **9,20€**

Saumon en croute Épices et Parmesan **8,00€**

Verrine de Saint Jacques en parmentier **9,50€**

Lotte à l'Armoricaine **15,50€**

La Carte

suite...

Viandes cuisinées

Pavé de Cerf, jus de Griottes	8,25 [€]
Fondant de Poulet farci aux Gésiers confits, jus corsé	9,20 [€]
Chapon entier rôti au jus découpé <i>(pour 5/7 personnes)</i>	41,00 [€]
Tournedos de Canard, Foie gras poêlé	14,20 [€]
Roti de Sanglier forestier	10,70 [€]
Chapon aux Morilles	9,85 [€]

Accompagnements

Risotto de Coquillettes à la brisure de Truffes	4,85 [€]
Madeleine de Pomme de terre <i>(2 par personne)</i>	3,30 [€]
Clafoutis de Butternut rôti aux Épices, éclats de Marrons et Cèpes	4,00 [€]
Polenta crémeuse au Comté AOP	3,50 [€]

Envie de Cuisiner

Volailles

Dinde Label Fermière	28,70 [€] /kg
Chapon Label Fermier	23,90 [€] /kg
Poularde Label Fermière	20,25 [€] /kg
Farce fine de Noël <i>(au kg)</i>	<i>Nous consulter</i>
Chapon désossé et farci	29,95 [€] /kg

Les suggestions du Chef

IDÉES MENUS

Menu Scintillant

Soufflé de Saint Jacques,
velouté de Crustacés

Chapon aux Morilles

Madeleine de Pomme de terre

19,65€

Menu Enchanté

Mystère de Foie Gras, Pain d'Épices

Verrine de Saint Jacques
en parmentier

Pavé de Cerf, jus de Griottes

24,45€

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

Nous consulter

Pour faciliter la réchauffe et le service des plats,
nous vous recommandons de choisir le même menu
pour l'ensemble de vos convives.

Carte valable du 15 décembre 2024 au 15 janvier 2025.

Tous les produits de la carte sont fabriqués et préparés dans notre cuisine par notre équipe.

Sauf indications, les prix pour les Premières Bouchées, Entrées, Plats Cuisinés et Accompagnements sont à la part.

Afin d'anticiper nos approvisionnements de matières premières et éviter la rupture des produits, il est important de passer vos commandes à temps **pour NOËL et pour le NOUVEL AN, au plus tard, le mercredi 18 décembre.**

Les commandes sont enregistrées **UNIQUEMENT EN MAGASIN**, nous ne prenons pas en compte celles passées par téléphone, e-mail ou via les réseaux sociaux.

Merci de remplir vos bons de commandes lisiblement.

POUR RÉCUPÉRER VOS COMMANDES :

pour NOËL : le mardi 24 décembre de 11h à 15h **pour le NOUVEL AN :** le mardi 31 décembre de 11h à 15h.

Bon de Commande

Nom

Prénom

Téléphone

RETRAIT LE : 24 DÉCEMBRE 31 DÉCEMBRE
entre 11h et 15h maximum.

	Qte	Prix	Total
PREMIÈRES BOUCHÉES CHAUDES			
4 pièces		8,00 [€]	
PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE			
À partager, pour 4/6 personnes		45,00 [€]	
ENTRÉES FROIDES			
Saumon fumé (1e kg)		87,95 ^{€/kg}	
Foie gras de Canard (en tranche)		125,00 ^{€/kg}	
Foie gras de Canard (en bloc, env. 300g)		115,00 ^{€/kg}	
Ballotine au deux Saumons		7,00 [€]	
Demie queue de Langouste		19,00 [€]	
Mystère de Foie Gras Pain d'Épices		6,70 [€]	
Pressé de Foie Gras à la Normande		8,50 [€]	
ENTRÉES CHAUDES			
Escargots de Bourgogne (les 12)		11,90 [€]	
Coquille Saint Jacques		9,05 [€]	
Ris de Veau en brioche		8,85 [€]	
Soufflé de Saint Jacques		6,80 [€]	
Boudin blanc truffé		38,00 ^{€/kg}	
Cervelas truffé et pistaché		70,00 ^{€/kg}	
Vol au vent de Canard		7,50 [€]	
Tourte de Noël végétarienne (2 pers.)		12,00 [€]	

DATE LIMITE DE COMMANDE : 18/12/2024

	Qte	Prix	Total
POISSONS CHAUDS			
Dorade royale au Prosecco		9,20 [€]	
Saumon en croûte		8,00 [€]	
Verrine de Saint Jacques		9,50 [€]	
Lotte à l'Armoricaine		15,50 [€]	
VIANDES CUISINÉES			
Pavé de Cerf, jus de Griottes		8,25 [€]	
Fondant de Pintade farcie		9,20 [€]	
Chapon entier rôti 5/7 personnes		41,00 [€]	
Tournedos de Canard, Foie gras poêlé		14,20 [€]	
Roti de Sanglier forestier		10,70 [€]	
Chapon aux Morilles		9,85 [€]	
ACCOMPAGNEMENTS			
Risotto de Coquillettes		4,85 [€]	
Madeleine de Pomme de terre		3,30 [€]	
Clafoutis de Butternut rôti		4,00 [€]	
Polenta crémeuse au Comté AOP		3,50 [€]	
ENVIE DE CUISINER			
Dinde Label Fermière		28,70 ^{€/kg}	
Chapon Label Fermier		23,90 ^{€/kg}	
Poularde Label Fermière		20,25 ^{€/kg}	
Chapon désossé et farci		29,95 ^{€/kg}	
MENUS			
Menu Scintillant		19,65 [€]	
Menu Enchanté		24,45 [€]	

TOTAL COMMANDE

À l'approche des fêtes de fin d'année, nous avons le plaisir de vous faire découvrir notre **CARTE DES FÊTES** élaborée avec soins pour enchanter vos papilles.

Ces fêtes seront des **MOMENTS PRIVILÉGIÉS** pour se retrouver en famille et particulièrement cette année...

Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller afin d'**ILLUMINER VOS REPAS**.

Dans l'attente de vous servir, nous vous souhaitons de **BELLES ET JOYEUSES FÊTES !**



GOUTTEBARON TRAITEUR

88 av. de la Libération • 42120 Le Coteau
tél. **04 77 68 31 81**

www.e-gouttebaron.fr

LABELLISÉ QUALICHEF

PENDANT LES FÊTES, VOTRE MAGASIN SERA OUVERT

les mardis 24 et 31 décembre : de 7h30 à 16h, non-stop.

(Attention : retrait des commandes uniquement de 11h à 15h, ces jours-là.)

FERMÉ le 25 décembre 2024 et du 1^{er} au 6 janvier 2025.

