CARTE des FÊTES

GOUTTEBARON TRAITEUR

42120 LE COTEAU

LA CARTE

Premières bouchées chaudes

Velouté de Butternut, Crevettes épicées
Cromesquis de Risotto aux Champignons
Saint-Jacques à la Vanille, compotée de Poireaux
Gougère aux Escargots

8,00€ *les 4 pièces*

Planche « Signature des Fêtes »

Lomo ibérique, Foie Gras de Canard *(150 g)*, Mortadelle truffée, Jambon Serrano, Magret de Canard fumé

! QUANTITÉ LIMITÉE
À réserver rapidement

45,00€ *5/7 personnes*

Entrées froides

Foie gras de Canard	*(le kg)*	137,00€
Mystère de Foie gras Pain d'épices		6,70€
Délice de Foie gras, Vanille et Fruits de la Passion		7,25€
Nougat de Foie gras aux Amandes, Pistaches et Miel	*(le kg)*	110,00€
Ballottine aux deux Saumon et sa mousseline au Citron vert		7,00€
Demi-queue de Langouste à la Parisienne		19,00€
Panna cotta à la Bisque de Homard Crevette au Cognac		5,20€

Entrées chaudes

Gros Escargots de Bourgogne et beurre persillé		11,90€
Coquille festive Crevettes et Saint-Jacques		9,05€
Écrin brioché de Ris de Veau, Crème réduite		8,85€
Boudin blanc aux Morilles	*(le kg)*	38,00€
Cervelas truffé et pistaché	*(le kg)*	70,00€
Vol au vent de Volaille, Champignons, Olives et Petits Pois *(XL, pour 2 personnes)*		8,00€

Viandes cuisinées

Parmentier de Chevreuil à la Patate douce	10,50€
Chapon entier rôti au jus, découpé *(5/7 personnes)*	41,00€
Chapon aux Morilles	9,85€
Médaillon de Pintade, farce fine au Foie Gras, Cuisson basse température	8,20€
Tournedos de Canard, Foie Gras poêlé	14,20€
Magret de Canard, jus au Sirop d'Érable	7,70€
Rôti de Veau, Crème gourmande au Vin doux et Oignons confits	7,50€

Poissons chauds

Dorade royale au Prosecco	9,20€
Saumon en croûte, Épices et Parmesan	8,50€
Verrine de Saint-Jacques en Parmentier	9,50€
Dos de Cabillaud à la Crème de Chorizo	11,60€
Pavé de Truite saumonée au coulis de Légumes	9,60€

Accompagnements

Risotto d'Orzo aux éclats de Noisettes	3,65€
Clafoutis de Butternut rôti aux Épices, Marrons et Cèpes	3,65€
Crème brûlée au Potimarron, Chips de Parmesan	3,00€
Pressé de Pomme de Terre aux Champignons	3,00€

LES SUGGESTIONS DU CHEF

MENU Prestige

Écrin brioché de Ris de Veau,
Crème réduite

Tournedos de Canard,
Foie Gras poêlé

Crème brûlée au Potimarron,
Chips de Parmesan

26,00€

MENU Signature

Dos de Cabillaud
à la Crème de Chorizo

Médaillon de Pintade,
farce fine au Foie Gras,
Cuisson basse température

Pressé de Pomme de Terre
aux Champignons

22,80€

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

ENVIE DE CUISINER

Mais aussi pour le plaisir de préparer soi-même de bons plats maison avec des produits de qualité :

- Notre volaille fermière des Landes
- Notre bœuf charolais
- Notre porc et notre veau fermier

Carte valable du 17 décembre 2025 au 17 janvier 2026.

Tous les produits proposés sont élaborés et préparés dans notre cuisine, par notre équipe de passionnés.

Sauf indication contraire, les prix des Premières Bouchées, Entrées, Plats cuisinés et Accompagnements sont **à la part**.

Afin de garantir la qualité de nos services et la disponibilité de nos produits, nous vous remercions de bien vouloir passer vos commandes dans les temps :

- **pour Noël et le Nouvel An**, au plus tard le **jeudi 18 décembre 2025**
- et n'oubliez pas d'anticiper également vos commandes pour les **2, 3 et 4 janvier 2026**

Les commandes sont prises **uniquement en magasin**. Nous ne pouvons malheureusement pas enregistrer celles effectuées par téléphone, e-mail ou via les réseaux sociaux.

Merci de remplir vos bons de commande de manière **claire et lisible**.

RETRAIT DES COMMANDES :

Noël : mercredi 24 décembre de 10h à 15h

Nouvel An : mercredi 31 décembre de 10h à 15h

BON DE COMMANDE

À NOUS REMETTRE

Merci de remplir soigneusement les deux exemplaires du bon de commande. *L'un est à conserver, l'autre est à nous remettre en magasin* ***avant le 18 décembre 2025****. Lors du dépôt de ce dernier, nous le validerons ensemble et nous vous remettrons un numéro de commande.*

NOM › .....

PRÉNOM › .....

TÉLÉPHONE › .....

RETRAIT LE › ■ **24 DÉCEMBRE** ■ **31 DÉCEMBRE**
entre 10h et 15h maximum.

	Qte	*Prix*	*Total*
PREMIÈRES BOUCHÉES CHAUDES			
4 pièces		8,00€	
PLANCHE « SIGNATURE DES FÊTES »			
À partager, pour 5/7 personnes		45,00€	
ENTRÉES FROIDES			
Foie gras de Canard		137,00€ le kg	
Mystère de Foie gras		6,70€	
Délice de Foie gras		7,25€	
Nougat de Foie gras		110,00€ le kg	
Ballottine aux deux Saumon		7,00€	
Demie-queue de Langouste		19,00€	
Panna Cotta à la Bisque de Homard		5,20€	
ENTRÉES CHAUDES			
Gros Escargots de Bourgogne		11,90€	
Coquille festive		9,05€	
Écrin de Ris de Veau		8,85€	
Boudin blanc aux Morilles		38,00€ le kg	
Cervelas truffé et pistaché		70,00€ le kg	
Vol au vent de Volaille, XL pour 2 personnes		8,00€	

BON DE COMMANDE

À CONSERVER

Merci de remplir soigneusement les deux exemplaires du bon de commande. *L'un est à conserver, l'autre est à nous remettre en magasin* ***avant le 18 décembre 2025****. Lors du dépôt de ce dernier, nous le validerons ensemble et nous vous remettrons un numéro de commande.*

NOM › .....

PRÉNOM › .....

TÉLÉPHONE › .....

RETRAIT LE › ■ **24 DÉCEMBRE** ■ **31 DÉCEMBRE**
entre 10h et 15h maximum.

	Qte	*Prix*	*Total*
PREMIÈRES BOUCHÉES CHAUDES			
4 pièces		8,00€	
PLANCHE « SIGNATURE DES FÊTES »			
À partager, pour 5/7 personnes		45,00€	
ENTRÉES FROIDES			
Foie gras de Canard		137,00€ le kg	
Mystère de Foie gras		6,70€	
Délice de Foie gras		7,25€	
Nougat de Foie gras		110,00€ le kg	
Ballottine aux deux Saumon		7,00€	
Demie-queue de Langouste		19,00€	
Panna Cotta à la Bisque de Homard		5,20€	
ENTRÉES CHAUDES			
Gros Escargots de Bourgogne		11,90€	
Coquille festive		9,05€	
Écrin de Ris de Veau		8,85€	
Boudin blanc aux Morilles		38,00€ le kg	
Cervelas truffé et pistaché		70,00€ le kg	
Vol au vent de Volaille, XL pour 2 personnes		8,00€	

BON DE COMMANDE

À CONSERVER

Suite...

	Qte	Prix	Total
VIANDES CUISINÉES			
Parmentier de Chevreuil		10,50€	
Chapon entier rôti, 5/7 personnes		41,00€	
Chapon aux Morilles		9,85€	
Médaillon de Pintade		8,20€	
Tournedos de Canard		14,20€	
Magret de Canard		7,70€	
Rôti de Veau		7,50€	
POISSONS CHAUDS			
Dorade royale		9,20€	
Saumon en croûte		8,50€	
Verrine de Saint-Jacques		9,50€	
Dos de Cabillaud		11,60€	
Pavé de Truite saumonée		9,60€	
ACCOMPAGNEMENT			
Risotto d'Orzo		3,65€	
Clafoutis de Butternut rôti		3,65€	
Crème brûlée de Potimarron		3,00€	
Pressé de Pomme de Terre		3,00€	
LES SUGGESTIONS DU CHEF			
MENU « Prestige »		26,00€	
MENU « Signature »		22,80€	

TOTAL DE LA COMMANDE €

Pensez aussi à commander
vos viandes pour cuisiner de bons plats maison !
VOLAILLE DES LANDES - BŒUF CHAROLAIS - PORC & VEAU FERMIER

BON DE COMMANDE

À NOUS REMETTRE

Suite...

	Qte	Prix	Total
VIANDES CUISINÉES			
Parmentier de Chevreuil		10,50€	
Chapon entier rôti, 5/7 personnes		41,00€	
Chapon aux Morilles		9,85€	
Médaillon de Pintade		8,20€	
Tournedos de Canard		14,20€	
Magret de Canard		7,70€	
Rôti de Veau		7,50€	
POISSONS CHAUDS			
Dorade royale		9,20€	
Saumon en croûte		8,50€	
Verrine de Saint-Jacques		9,50€	
Dos de Cabillaud		11,60€	
Pavé de Truite saumonée		9,60€	
ACCOMPAGNEMENT			
Risotto d'Orzo		3,65€	
Clafoutis de Butternut rôti		3,65€	
Crème brûlée de Potimarron		3,00€	
Pressé de Pomme de Terre		3,00€	
LES SUGGESTIONS DU CHEF			
MENU « Prestige »		26,00€	
MENU « Signature »		22,80€	

TOTAL DE LA COMMANDE €

Pensez aussi à commander
vos viandes pour cuisiner de bons plats maison !
VOLAILLE DES LANDES - BŒUF CHAROLAIS - PORC & VEAU FERMIER

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion parfaite
pour **se retrouver**, **partager**
et **savourer** de bons moments.

Pour accompagner ces instants précieux,
nous avons imaginé une **carte des fêtes**
savoureuse et conviviale,
préparée avec passion par notre équipe.

Que ce soit pour un repas en famille,
entre amis ou simplement pour le plaisir
d'offrir un bon plat, nous sommes là
pour vous **conseiller** et vous **inspirer**.

Nous vous souhaitons de **belles fêtes**
pleines de **chaleur**, de **gourmandise** et de **joie** !

Éric & Aline **Gouttebaron**
et leur équipe

GOUTTEBARON TRAITEUR • 42120 LE COTEAU

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 mercredis 24 et 31 décembre 2025, de 7h30 à 16h en continu.
(**Attention :** le retrait des commandes s'effectue uniquement de 10h à 15h ces jours-là.)
Il sera **FERMÉ** le **25 décembre 2025**, le **1er janvier 2026**, ainsi que **du 5 au 8 janvier 2026**.