

## LES GARNITURES, LES LÉGUMES

Gratin dauphinois  
Marrons confits  
Poêlée saint Hubert  
Poêlée saint Sylvestre  
Pommes dauphines  
Gratin de légumes d'antan et girolles  
Charlotte de céleri, marrons, cranberries

## NOS TENTATIONS SUCRÉES

Mignardises sucrées (la pièce)

## LES BÛCHES FONT LA FÊTE

Crème au beurre (vanille, café ou chocolat)  
Noël (biscuit mandarine, Ganache mandarine)  
Poire chocolat avec son coulis de Poire  
Caramélia (biscuit amande, croustillant Riz Soufflé,  
mousse caramel salé, insert mandarine)

La part

Tarifs en boutique



Afin de faciliter notre organisation et de mieux vous servir nous attirons votre attention sur le fait que:  
vos commandes seront prises en compte jusqu'au  
Mardi 21 Décembre 2021 inclus pour Noël  
Et jusqu'au Mardi 28 Décembre 2021 inclus pour la Saint Sylvestre

Aucune livraison ne sera assurée pendant la période des fêtes.

Toute annulation ou modification devra nous parvenir 48H à l'avance.

L'ensemble de nos plats cuisinés sont conditionnés  
en barquettes ou en plats jetables.

Sur demande, il vous sera possible d'avoir un conditionnement en plats durs.

A la prise de votre commande, une consigne vous sera  
demandée payable uniquement en chèque ou en espèces.

Il est préférable de régler vos commandes à l'avance  
afin d'éviter la file d'attente pour récupérer vos commandes.

La maison accepte les cartes bancaires et les espèces.

Pendant les fêtes, le service livraison est  
momentanément indisponible.

Photos non contractuelles - Mise en page réalisée par Blugraphy by LUTÉANS



Gaudin  
JOYEUX NOËL



LA CARTE

46 rue de Poissy  
78100 Saint Germain En Laye  
01.34.51.00.13  
charcuteriegaudin78@gmail.com  
www.gaudintraiteur.fr

## LES APÉRITIFS FROIDS

Canapés assortis (plateau de 35 pièces)

Cuivré de saint Jacques et asperges

Assortiment de 6 mini verrines:

- . Foie gras, pommes et spéculoos
- . Saint Jacques, carottes et pommes fondantes
- . Ecrevisses, homard et compotée de légumes confits

Duo de Gambas et mangue

Duo de Chorizo et confits de poivrons

Macarons salés (Foie Gras, Truffe, Saumon Fumé) (boîte de 6)

Pain surprise charcuterie (40 toasts)

Pain surprise poisson

## LES APÉRITIFS À CHAUFFER

Mini bocal de gambas à la crème d'ail et compotée de légumes

Mini bocal de risotto de homard et topinambour

Mini chou croquant d'escargot de Bourgogne

Mini coquille saint Jacques

Petits fours salés (assiette de 20)

Pruneaux au bacon

## LES FOIES GRAS

La part

Foie gras d'oie

Foie gras d'oie truffé

Foie gras de canard

Foie gras de canard truffé

## SANS OUBLIER

Tarifs en boutique

Le caviar français (30g, 50g et plus)

Les boudins blancs truffés, nature

Les galantines et suprêmes

Les ballotines de pintade et de sanglier

Les pâtés en croûte

Les terrines de poissons (lotte, saint Jacques et saumon)

Les terrines de légumes

Les terrines et pâtés de gibiers

## LES ENTRÉES FROIDES

La part

Coquille de saumon

Nuage de saint Jacques et gambas

Noix de saint Jacques façon tartare

Fraîcheur de foie gras et compotée de poires

Fraîcheur de noix de saint Jacques

Fraîcheur de saumon, crème basilic

Fraîcheur de mangue et tartare de saint Jacques

Oeuf norvégien

Opéra de foie gras au coulis de mangue

Saumon fumé Ecossais

Tartare de mangue et saumon

Tartare de saumon fumé

1/2 Langouste préparée

## LES ENTRÉES CHAUDES

La part

Bouchée aux ris de veau

Bouchée aux fruits de mer

Cocotte de saumon et gambas parfumée aux agrumes

Coquille saint Jacques

Escargots de Bourgogne (les 12)

Tourte de Noël (canard, foie gras et figues)

1/2 entière

Tourte de volailles

1/2 entière

## LES POISSONS CHAUDS

La part, sans garniture

Filet de Bar, sauce safranée

Brochette de saint Jacques au jus de truffe

Filet de Saint Pierre au beurre blanc

Lotte à l'Américaine

Quenelle de brochet à l'Américaine (la pièce)

Saumon en croûte, sauce Normande

## VIANDES, VOLAILLES, GIBIERS CHAUDS

La part, sans garniture

Caille farcie au foie gras, sauce foie gras

Chapon à la crème de morilles et foie gras

Dinde rôtie et sa farce aux marrons

(Uniquement à Noël)

Filet mignon de veau rôti, sauce aux girolles

Filet de boeuf Rossini en croûte

Souris de cerf au jus de poivre et cognac

Ris de veau à la crème de morilles et aux morilles

Jambon à l'os en croûte, sauce Madère ou Porto

(Uniquement sur commande et min 6 personnes)

Filet de boeuf façon Wellington, sauce périgieux

(Uniquement sur commande et min 6 personnes)