

Gaudin

Charcutier Traiteur

La Carte

01 34 51 00 13

01 34 51 88 05

[Charcuteriegaudin78@gmail.com](mailto:Charcuteriegaudin78@gmail.com)

46 RUE DE POISSY - 78100 SAINT GERMAIN EN LAYE

Une équipe de professionnels qui vous invite à voyager dans un univers culinaire raffiné et créatif, un monde de saveurs et d'authenticité pour la réussite de vos réceptions.

Les plats de Gaudin Traiteur sont un festival de saveurs et de couleurs faits maison.





LA CARTE  
COCKTAILS  
*Gaudin*

# LES CANAPÉS

---



(plateau de 35 pièces)  
49.00€

Saumon fumé, Magret Fumé,  
Foie Gras, Crevettes, Oeuf de Caille



# LES CUILLÈRES

---

Minimum 10 pièces de chaque

2.50€ pièce

Cuillère Rosbif Mariné  
Cuillère Magret Canard Jus corsé  
Cuillère Gambas

# LES MINI BRIOCHÉS

---

Minimum 10 pièces de chaque

2.00€

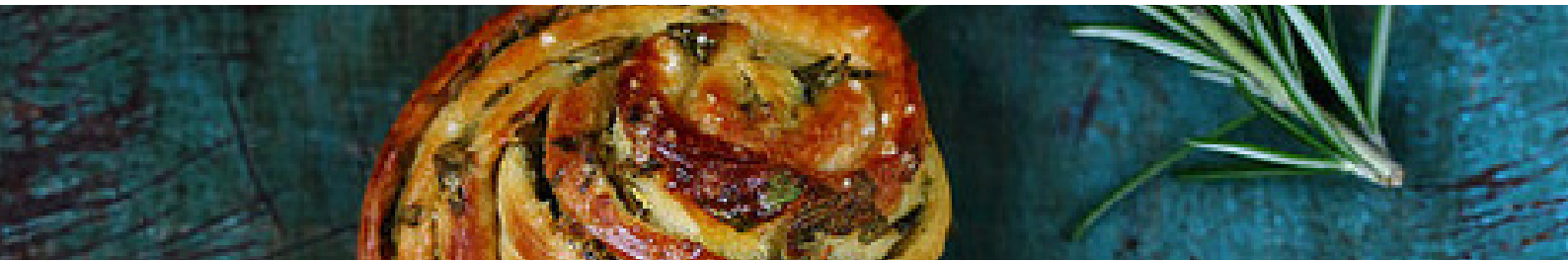
Navette Saumon Fumé

Navette Comptée Provençale

Navette au Crabe

Navette mousse de Foie Gras

Navette Jambon de Parme



# LES PAINS SURPRISES

---

(40 pièces)

Charcuterie la pièce

---

42.40€

Poisson la pièce

---

49.90€

Varié la pièce

---

43.90





# LES MINI SANDWICHS

---

Min 10 pièces de chaque

la pièce 2.50€



Tomates Mozzarella,  
Jambon Blanc et Comté  
Saumon Fumé et Crème  
Poulet Curry



## LES MINI BROCHETTES

Minimum 10 pièces de chaque

2.50€ Pièce

Parme Melon

Tomate Mozzarella

Magret Mangue

Crevette



# LES VERRINES

---

Minimum 10 pièces de chaque

2.50€ Pièce



Guacamole Coulis de tomate au basilic  
Coulis de homard en bavarois  
Asperges vertes et foie gras  
Foie gras confit d'oignons et pain d'épices  
Perles océanes saumon fumé



# PIÈCES SALÉES CHAUDES

---

## Les Petits Fours Apéritifs

le kg 59.95€

Quiche, pizza, bouchée  
fromage, saucisse  
feuilleté, croque-monsieur,  
feuilleté chorizo



## Les Cassolettes Chaudes

Min 10 de chaque sorte

la pièce 3€

- ° Saint Jacques et Fondue de poireau
- ° Saumon Asperge au basilic
- ° Quenelle de brochet crevettes et Petits légumes
- ° Émincé de volaille au curry
- ° Ris de veau aux morilles

# PIÈCES SUCRÉES COCKTAIL

---

Assortiment de Petits Fours Sucrés

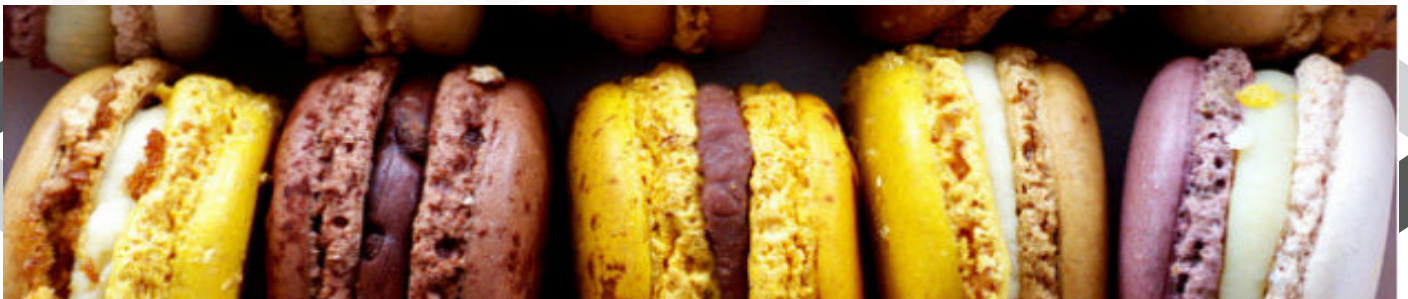
1,60€ Pièce

Mini Macarons

1,60€ Pièce

Brochettes de fruit frais

(min 10) 2.20€ Pièce



# MINI VERRINES SUCRÉES

---

Min 10 de chaque sorte

la pièce 2.50€

Crèmeux coco coulis de mangue

Mascarpone framboise

Chocolat noir, chocolat blanc, ganache

Gâteau de cérémonie (nous consulter)





LA CARTE  
REPAS

*Gaudin*



# NOS ENTRÉES FROIDES

---

Foie Gras de Canard Maison,	Nous Consulter
Opéra de Foie Gras et Mangue	8,50€
Délice de Thon	6.90€
Comme un Avocat	6.90€
Pamplemousse Cocktail	6.50€
Nougat de Chèvre	6,90€
Gâteau de Saint Jacques	7.50€
Maraîchère de St Jacques	7.50€
Fraîcheur de Saint Jacques	6,60€
Œuf norvégien	8,90€
Tartare de Saumon	7,95€
Opéra de Saumon	6.20€
Coquille de Saumon	6,90€
Fraîcheur de Saumon	6,60€
Tartare de Mangue	7,95€
Saumon à la Parisienne	/pers 12.95€
Saumon Fumé écossais	le kg 119,90€
Terrine de Saumon aux Champignons Noirs	le kg 47,90€
Terrine de lotte aux herbes	le kg 69,90€
Terrine de Saint Jacques aux 3 Couleurs	le kg 69,90€
1/2 Langouste	Nous Consulter
Pressé de Foie Gras Asperges verte et Magret Fumé	9,90€
Salade Composée	200g/pers 5.90€





## NOS ENTRÉES CHAUDES

---

Bouchée à la Reine aux Ris de Veau	6,90€
Coquille Saint Jacques	10,90€
Koulibiac de Saumon ou Saumon en Croûte	Nous Consulter
Escargots de Bourgogne	/12 12,90€



## NOS POISSONS

---

Filet de Saint-Pierre	17,50€
Suprême de Bar poêlé à l'huile de Noisette	17,90€
Lotte pochée à l'Américaine	15,90€
Saumon en Croûte, sauce Normande	(nous consulter)
Sole à la Dieppoise	15,90€
Choucroute de la mer et ses 3 poissons (saumon, cabillaud et haddock)	(nous consulter)





# NOS VIANDES CHAUDES

---

Carré d'Agneau en croûte d'herbes,  
jus de Thym la part 17,50€

Tournedos de Boeuf, façon Rossini  
sauce Périgueux la part 20,90€

Brochette de Mignon de Porc,  
au lard fumé et moutarde à l'ancienne la part 15,90€

Les Cœurs de Ris de Veau aux Morilles,  
sauce aux Morilles la part 25,90€

Mignon de Veau en brochette,  
sauce aux girolles la part 20,90€

Filet de Bœuf en Brioche, (min 6 pers)/pers 18,90€  
sauce Périgueux

Jambon en croûte traditionnel, (min 6 pers)/pers 12,90€  
sauce Madère ou Porto



# NOS VOLAILLES

---

Min 6 Personnes \*

Volaille de Bresse sauce aux Morilles	16,90€
Magret de canard sauce au poivre vert	15,80€
Suprême de Pintade Fermier farci au Foie Gras sauce au Foie Gras	14.90€



# NOS GIBIERS

---

En saison

Civet de Sanglier

la part 15,80€

# NOS VIANDES FROIDES

---

Terrine de poulet au citron et pistaches

(En periode estivale)

Min 6 personnes \*

Assortiment de viandes froides

(120g)/pers 7.50€

gigot, rosbif, rôti de porc ou poulet rôti

(2 au choix)

Assortiment de charcuteries

/pers 6,50€






# NOS PLATS UNIQUES

---

Min 6 Personnes \*

Coucouis	20,90€
Tajine d'Agneau	15,90€
Tajine de Volaille	13,80€
Paëlla	13.90€
Cassoulet au Confit de Canard	15,90€
Choucroute Garnie	16.90€





# LES GARNITURES ET LES ACCOMPAGNEMENTS

---

Gratin Dauphinois	pièce 3,50€
Pommes Dauphines	la part 2,90€
Fagot d'haricots verts	pièce 2,20€
Riz Madras	la part 3,10€
Riz aux petits légumes	la part 3,10€
Ratatouille	la part 3,10€
Poêlée d'Automne	la part 3,50€

# NOS FROMAGES

---

Min 6 personnes \*

Tarif nous consulter



Plateau de fromages: Assortiment de Fromages Affinés  
Brie de Meaux (1/4 ou 1/2 ou entier)  
Salade Mélangée 3,90€ la part

# NOS DESSERTS

---

Entremets	la pièce 5.90€
Île flottante	/pers 2.90€
Mousse au chocolat	/pers 2.90€
Crème brûlée	/pers 3.75€
Crème caramel	/pers 2.90€
Tiramisu (Café, Chocolat Spéculos, Framboise)	/pers 3,50€

Gâteau d'anniversaire

Croquembouche

Pièce montée

Galette frangipane

(nous consulter)

Devis personnalisé avec matériel, vaisselle,  
boissons et service sur demande

(à partir de 50 pers)





Gaudin

<http://www.gaudintraiteur.fr/>

46 RUE DE POISSY - 78100 SAINT GERMAIN EN LAYE