

CARTE FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2025

Le petit Gauchin

- Traiteur & Restaurant -

Vivez vos fêtes de fin d'année avec votre Traiteur!

La carte

LES MISE EN BOUCHE

Coté froid

Plateau 24 toasts prestige 19.90€

Plateau de 24 wraps fraîcheur 16.00€

Coffret 9 verres apéritif 15.50€

Les 6 brioches farcies à la langouste 12.00€

Plateau cocktail 16 pièces : verrines, toasts, wraps, brioches langouste 16.50€

Pain surprise terre et mer 34.00€

Coté chaud

Plateau de 6 mini burgers et 6 mini hot dog 15.00€

Plateau de 24 toasts chauds 19.00€

Assortiment de 12 bouchées aux escargots 12.90€

Le sapin de noël en feuilletage aux 2 pestos 9.50€

LES ENTREES

Coté froid

Délice de foie gras et pommes façon latin 8.50€

Tataki de thon, guacamole et légumes croquants 8.20€

Médaillon de saumon et sa garniture 4.80€

Assiette de foie gras, chutney de figues 8.90€

Déclinaison Terre et Mer (foie gras, saumon fumé et garniture) 8.50€

Le chiffonnade de saumon fumé maison et garniture 7.20€

Coté chaud

Saint Jacques snackées sur son feuilleté aux fruits de mer 7.20€

Feuilleté de boudin blanc truffé aux pommes 5.70€

Cocotte de st jacques et langoustine, sauce crevettes 7.20€

Crème brûlée au foie gras 7.50€

Gambas flambées au calvados, écrasé de panais pomme rôtie 7.20€

LES VIANDES ET POISSONS

Suprême de Chapon lardé farci aux figues et marrons 8.70€

Filet de bœuf Wellington (a partir de 4 personnes) 11.20€ la part

Souris de Cerf sauce grand veneur 8.70€

Tournedos d'épaule d'agneau confit 8.70€

Magret de canard farci aux figues et foie gras 9.20 €

Duo de Chapon et ris de veau flambé à l'armagnac 11.00€

Filet mignon de veau en croûte de noisettes 9.90€

Filet de Cabillaud sauce chorizo 8.70 €

Filet de Saint Pierre sauce gambas 8.70€



Sapin de Noël



Délice de foie gras et po



Crème brûlée

LES GARNITURES:

Féculents :

Gratin dauphinois à l'ail fumé 1.90€

Pomme de terre farcie à l'ancienne 2.00€

Ecrasé de pomme de terre à l'ail des ours 2.00€

Risotto au parmesan 2.00€

Légumes :

Millefeuille de légumes anciens 1.90€

Pomme aux airelles 1.90€

Timbale de légumes grillés 1.90€



Plateau de fromage

NOTRE SELECTION DE FROMAGES:

Nous vous proposons notre sélection de fromage Supérieur

sur ardoise garnie de fruits frais

Le plateau 6 personnes 29.50€

Le plateau de 10 personnes 43.00€



Le croquant trois

NOTRE SELECTION DE DESSERTS

L'Intense spéculos chocolat 4.20€

Mousse spéculoos, cœur coulant chocolat, croustillant praliné

Le Croustillant passion 4.20€

Financier noisette, croustillant passion, mousse passion et praliné noisette

La douceur vanille cœur citron 4.20€

Bavaroise vanille, crèmeux citron, financier citron

Le Croquant trois chocolats 4.20€

NOS ACCORDS METS ET VINS

Les bulles:

Crémant de Bourgogne – Louis Bouillot 11,90€

Champagne – Bauser brut 21,50€

vin blanc moelleux:

Côte de Bergerac Château Marie plaisirance 8.90€

vin blanc sec:

Touraine Chardonnay domaine Plou & fils 9,90€

vin rouge:

Lussac Saint-Emilion Château la Grenière 11.90€

Saint Nicolas de Bourgueil Domaine bois Mayraud 10,40€

Rosé:

Gris blanc – Gérard Bertrand 10,30€



Les menus

MENU TRADITION 21.50€

Feuilleté de boudin blanc truffé aux pommes

Suprême de Chapon lardé farci aux figues et marrons

Gratin Dauphinois à l'ail fumé et millefeuille de légumes anciens

Dessert au choix

MENU ENCHANTE 23.00€

Cocotte de St jacques et langoustine, sauce crevettes

Souris de Cerf sauce grand veneur ou filet de cabillaud

Gratin Dauphinois à l'ail fumé et millefeuille de légumes anciens

Dessert au choix

MENU SCINTILLANT 31.50€

Déclinaison Terre et mer (foie gras, saumon fumé et garnitures)

Saint Jacques snackées sur son feuilleté aux fruits de mer

Filet mignon de veau en croute de noisettes ou filet de St Pierre

Gratin Dauphinois a l'ail fumé et millefeuille de légumes anciens

Dessert au choix

chocolats

MENU VEGETARIEN 22.50€

Aumônière de Saint Marcellin aux pommes caramélisées

Falafels sauce tomate basilic

Gratin Dauphinois à l'ail fumé et millefeuille de légumes anciens

Dessert au choix

MENU PETIT PAPA NOEL 9.90€ (menu enfant)

Feuilleté jambon béchamel

Filet de poulet à la crème et pomme de terre farcie nature

Croquant 3 chocolats junior

Le conseil de votre traiteur:

Évitez les commandes trop diversifiées, plus vous allez prendre d'entrées ou des plats différents plus vous allez passer du temps en cuisine et moins avec vos convives !

LES INCONTOURNABLES SUR VOTRE TABLE

Velouté d'asperges 3.50 € la part

Mini boudins blancs apéritif 24€/kg

Coquille saint jacques 5.90€

Bouchée a la reine 3.80€

Bouchée ris de veau 5.50€

Ficelle picarde avec / sans champignons 2.80€

Escargots de Bourgogne la douzaine 8.50€

Boudin blanc maison nature 18.50€ / kg

Boudin blanc maison truffé (2%) 25.50€ / kg

Boudin blanc maison au foie gras

et trompette de la mort 25.50 €/ kg

Saumon fumé maison 6.80€ / 100g

Foie gras maison 14€ / 100g

Ballotine de volaille 21.50€ / kg

Galantine de canard à l'orange 29.90€ / kg

Paté en croute richelieu 16.00€ / kg

Caviar d'Aquitaine 20g > 59.90€

50g > 129€

Filet mignon fumé provencal 23.00€/kg





Tombola spécial fêtes

Une commande de Noël et une commande du Nouvel an seront tirées au sort et remboursées sous forme d'un bon cadeau valable 1 an en boutique (200€ maximum)

Règlement en boutique

Pour vos commandes :

Jusqu'au vendredi 19 décembre pour Noël

Jusqu'au 26 décembre pour
nouvel an

Réservation directement en boutique ou au
03 21 47 14 65



Pour le retrait de votre commande

Sur rendez vous pris lors de votre commande

Mardi 23 de 17h à 19h au magasin

Mercredi 24 de 8h à 16h au restaurant

mardi 30 de 17h à 19h au magasin

Mercredi 31 de 8h à 16h au restaurant



Pour l'épiphanie vous retrouverez nos galettes salées !

Savoyarde

Saumon poireaux

Jambon champignons

Boudin blanc pommes