

Desserts

T.T.C

Fraisier	4.80€	pièce
Saint Nicolas	4.80€	pièce
Fraisier ou St Nicolas pour 6 pers	28.80€	pièce
Fraisier ou St Nicolas pour 8 pers	38.40€	pièce
Cake au citron	12.00€	pièce
Cake au chocolat	12.00€	pièce
Cake orange, noisette	12.00€	pièce

Glaces et Sorbets

T.T.C

Glaces

Chocolat	10,00€
Vanille de Madagascar	11,00€
Noisette du piémont	11,00€
Café	10,00€
Pistache	12,00€
Rhum Raisin	11,00€

Sorbets

Framboises plein fruit	10,00€
Yuzu	17,00€

Pot de Glace 450ml

mg
MAISON GOUX
traiteur traiteur
cuisinier & pâtissier



Fête des Mères
Samedi 28 au Dimanche 29 Mai 2022

MENU

Pavé de merlu,
comptée d'oignon aux agrumes,
crémeux de petits pois

Dos de cabillaud
aux asperges vertes
et aux herbes**

Côte de veau cuite au sautoir

Poêlée provençale
Aux petits légumes frais de saison

Fraisier
ou
Saint Nicolas

36.00€ par personne

Pensez à passer commande

** Consigne 4.50€

Ouvert vendredi et samedi de 8h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h00
Dimanche 8h00 à 12h30

Maison Goux - 18 grande rue, 74300 Cluses - 0450980035
maisongoux@traiteur-goux.com - <http://www.traiteur-goux.com>

Les Apéritifs

T.T.C

Coffret de petits fours salés (24 pièces) (mini quiche, pizza, tartelette escargot, gougères, cœurs comté)	12.00€	le coffret
Coffret de gougères (20 pièces)	10.00€	le coffret
Plateau canapés (15 pièces) (saumon fumé, pointes d'asperges, tomate œuf, pétoncle etc.)	18.00€	le plateau
Coffret verrines (9 pièces) (foie gras pomme, saumon petits légumes, mousseline de homard)	19.00€	le coffret
Mini pâté en crouste	7.00€	pièce
Verrine de foie gras à partager (120g)	23.00€	pièce
Plaque de pizza (40 cubes par plaque)	30.00€	la plaque
Plaque de quiche (60 cubes par plaque)	40.00€	la plaque
Planche de charcuterie à partager (6pers)	26.00€	la planche
Planche de fromage à partager (6pers)	15.00€	la planche

Entrées Froides

T.T.C

Pamplemousse cocktail	4.00€	pièce
Avocat cocktail	3.50€	pièce
Coquille de saumon	5.00€	pièce
Saumon frais Bellevue minimum 8 pers	5.50€	par pers
Tartare de saumon	5.80€	pièce
Plateaux de charcuterie	4.00€	par pers
Pavé de merlu, compotée d'oignon aux agrumes, Crèmeux de petits pois	5.80€	pièce

Plats Principal

T.T.C

Viandes:

Roti de veau	10.00€	la part
Jambon chaud sauce morilles	8.00€	la part
Filet mignon de porc sauce chasseur	10.00€	la part
Paupiette de veau aux petits légumes	10.00€	la part
Ballotine de pintadeau	12.00€	la part
Côte de veau cuite au sautoir	14.00€	la part

Poissons:

Dos de cabillaud aux asperges vertes Et aux herbes**	7.00€	la part
Pavé de saumon	12.00€	la part
Filet de Bar	17.00€	la part
Cassolette de noix de St Jacques**	17.00€	la part

Légumes:

T.T.C

Gratin dauphinois	4.00€	la part
Haricots vert	3.50€	la part
Epinard	3.50€	la part
Gratin de choux fleur	3.50€	la part
Pommes de terres rôtis aux herbes	3.80€	la part
Risotto aux asperges vertes	4.50€	la part
Flan de courgette, tomate et ail des ours	3.80€	la part
Poêlée provençale	4.60€	la part

Plateaux de Fromages:

T.T.C

Plateaux de fromages 10/12 pers	30.00€	pièce
Reblochon	9.00€	pièce
Tomme des montagnes	20.00€	le Kg