



Maison Goux
traiteur, boutique,
charcutier & pâtissier



Carte des Fêtes 2021

par Pascal & Mylène

Une Mélodie
de Saveurs
pour vos Fêtes



Date limite pour passer vos commandes de Noël : le 21 décembre à 17h00
Date limite pour passer vos commandes du 31 : le 29 décembre à 17h00

Retrait des commandes:

24 et 31/12 de 9h00 à 17h00 / 25/12 de 9h00 à 11h00

Carte valable à partir du 19/12

Ouvert non stop les 21-22-23-24

Et 29-30-31 décembre de 8h00 à 19h00

Le 25/12 de 9h à 12h

Maison Goux - 18 Grande Rue, 74300 Cluses

0450980035

maisongoux@traiteur-goux.com - <http://www.traiteur-goux.com>

Votre Traiteur Vous Souhaite un Joyeux Noël

Les Apéritifs

T.T.C

Coffret de petits fours salés 24 pièces	12.00€	le coffret
Coffret de gougères au comté 20 pièces	10.00€	le coffret
Mini pâte en croûte cocktail	7.00€	pièce
Mini crème brûlée de foie gras (minimum 4 pièces)	2.50€	pièce
Coffret de verrines 9 pièces	19.00€	le coffret
<small>(Tartare de saumon et saumon fumé, Foie gras pomme et pain d'épices, Mousseline de homard et fruits secs)</small>		
Plateau de canapés 15 pièces	18.00€	le plateau
<small>(Caketine pétoncle, Canapé saumon fumé, Dôme foie gras sablé parmesan, Canapé tomate œuf mimosa, Blinis fondant de thon)</small>		
Planche de charcuterie à partager (6pers)	26.00€	la planche
Plateau apéro 20 pièces (à tiédir)	20.00€	le plateau
<small>(Croque monsieur, Chouquette béchamel comté, Cake thon olive, Chouquette béchamel cèpes et parmesan)</small>		



Les Entrées Froides

T.T.C

Verrine Tartare de thon, tartare de tomate Et compotée de fruits exotiques	5.80€	Pièce
Saumon fumé BIO sur plat	8.50€	par pers
Coquille de saumon frais	5.00€	Pièce
Saumon frais Bellevue (à partir de 8 pers)	5.50€	par pers
Demi-queue de langouste Bellevue	28.00€	la demie
Tartare de saumon	5.80€	Pièce



Déclinaison de Foie Gras

T.T.C

Foie gras de canard cru	80.00€	le kg
Foie gras de canard maison	9.00€	par pers
Verrine de foie gras de canard 120g	23.00€	le pot
Verrine de foie gras de canard 190g	33.00€	le pot
Mini crème brûlée de foie gras	2.50€	pièce
Pavé de foie gras au confit de figue	8.00€	pièce

Les Entrées Chaudes

T.T.C

Bouchée à la reine	4.20€	Pièce
Bouchée au ris de veau	9.00€	pièce
Escargots de Bourgogne	8.60€	la dz
Feuilleté savoyard 8/10 pers	40.00€	pièce
Boudin blanc aux morilles	24.00€	Le kg
Coquille Saint-Jacques	9.00€	pièce
Navarin de saumon**	7.00€	pièce
Cassolette de noix de Saint-Jacques (4 grosses noix) Et fondue de poireaux**	17.00€	pièce

Les Poissons Chauds

T.T.C

Gratin de fruits de mer	9.00€	par pers
Filet de Bar sauce petits légumes	13.00€	par pers
Ossobucco de lotte Sauce homardine	18.00€	par pers



** verrine consignée 4.50€

Nœl et un Bon Réveillon de la Saint-Sylvestre



Nos Volailles Festives

Chapon rôti accompagné de son jus
Suprême de volaille aux girolles

T.T.C

12.00€
9.50€

par pers
par pers

Les Viandes

T.T.C

Civet de chevreuil 13.00€
Filet de bœuf Rossini aux morilles 24.50€
Carré de veau aux girolles 18.00€
Filet mignon de veau aux morilles (quantité limitée) 22.00€

par pers
par pers
par pers
par pers



*Soyez écoresponsable
pensez à rapporter vos
contenants comme
les coquilles St Jacques.*

Les Légumes

T.T.C

Gratin dauphinois (250g) 4.00€ par pers
Gratin dauphinois (350g) pour les accros 5.60€ par pers
Haricots verts 3.50€ par pers
Marrons au petit jus 7.50€ par pers
Pommes dauphines 3.50€ par pers
Gratin de cardons 4.90€ par pers
Risotto aux asperges et parmesan 4.50€ par pers
Flan de courgette, tomate et ail des ours 2.60€ pièce

Les Plateaux de Fromages

T.T.C

Assortiment de fromages de la région 6 à 8 pers 25.00€ le plateau
Assortiment de fromages de la région 10 à 12 pers 30.00€ le plateau



Les Bûches Maison

BUCHE "Chocolat Poire"

Biscuit brownie, biscuit cuillère, coulis de poire, poire au sirop vanille, mousse au chocolat

BUCHE "Abricot caramel noisette"

Biscuit pain de gêne, abricot, pâte d'amande, confit d'abricot, mousse caramel-noisette

La part 4.40€ pièce
La bûche 4 pers 19.00€ pièce
La bûche 6 pers 28.00€ pièce
La bûche 8 pers 37.00€ pièce
La bûche 12 pers 55.00€ pièce

Entremet Saint Nicolas 6/8 pers 28.00€ pièce

Nos Idées de Menus

Plaisirs

Verrine tartare de thon,
Tartare de tomate
et compotée de fruits exotiques

Gratin de fruits de mer

Suprême de volaille aux girolles

Gratin dauphinois

Haricots verts

31.80€ par personne
Ou 36.20€ avec une part de
bûche au choix
À partir de 2 personnes

Cette année pour plus de plaisirs, nous vous laissons le choix de composer votre menu comme bon vous semble avec les produits indiqués dans la carte.



Menu des Gourmands

Foie gras de canard maison

Coquille Saint-Jacques

Chapon rôti
accompagné de son jus

Gratin de cardons

Fan de courgette, tomate et
ail des ours

Bûche au choix

41.80€ par personne
À partir de 2 personnes

Cocktail

Uniquement par multiple de 6 personnes

Coffret verrine
Plateau de canapés
Saumon fumé
Verrine de foie gras à partager
Assortiment de fromages
Bûche 6 pers au choix

154.00€ pour 6 personnes

NOS CONSEILS POUR BIEN PREPARER LES FETES

Nous vous accueillons avec grand plaisir pour passer commande à la boutique de 8h à 13h et de 15h à 19h ou par téléphone au 04 50 98 00 35
Toute l'équipe de la Maison Goux vous présente ses meilleurs vœux de bonheur à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Afin de mieux vous servir pensez à commander au plus tôt.

Nous vous informons également que nous prenons des commandes fermes et définitives.
Aucune modification de commande ne sera possible une fois votre commande enregistrée.