



maison goux

traiteur, boutique,
charcutier & pâtissier



Marions Nous...

Carte Traiteur Spécial Mariage

Par Pascal et Mylène



18 Grande Rue, 74300 Cluses
<http://www.traiteur-goux.com>

Maison Goux Traiteur

LA BOUTIQUE DE CLUSES

Charcuterie Traiteur en Haute-Savoie (74), la Maison Goux vous propose un large éventail d'entrées, plats et desserts à emporter. Si vous n'avez pas le temps de cuisiner ou si vous recevez des convives à dîner, simplifiez-vous la vie et choisissez des plats réalisés « maison » et sur place à partir de produits frais et de saison.

Dans notre magasin, retrouvez également fromages régionaux (reblochon, tomme, abondance...), charcuterie « maison » (saucissons, terrines...) ainsi que des vins qui évoluent selon les saisons et autres succulents produits. Enrichissez votre table de mille et une saveurs et partagez un délicieux repas en famille, avec vos amis ou entre collègues.

Chaque réception est Unique

Elle mérite le meilleur pour émerveiller les sens et nourrir d'instant précieux la mémoire de vos convives



Traiteur pour votre Mariage

Pour vos Vins d'honneurs, Buffets ou Repas à l'assiettes faites appel à notre service Traiteur. Nous Elaborons avec vous le Devis correspondant à vos Besoins et Envies : du sur-mesure pour la réussite de votre Mariage. Nous pouvons également mettre à votre disposition vaisselle, réchauffe et service.



Ecouter, Créer, Innover, Servir, Etonner, Partager

Etudier votre Mariage

Ce présent document vous permet de découvrir nos propositions.

Notre idée est de personnaliser votre mariage avec un devis suite à un premier rendez-vous conseil.

Dans l'attente de notre Rencontre...

Une Cuisine, une Passion

Vos **désirs** nourrissent nos **ambitions**,
vos **exigences** notre quotidien et votre
enthousiasme, notre raison d'être.
Nos professionnels conçoivent et **maitrisent**
avec **créativité** vos réceptions.



Accueillir

C'est **anticiper** chaque **désir** de chaque invité, c'est **veiller** à
chaque **détail** de chaque instant, et vous **servir au mieux**:
Définir **vos envies**, **vos besoins**, créer des saveurs tant salées
que sucrées, les présenter, **les offrir avec générosité**,
un engagement et une implication passionnée et déterminé.
L'idée se fait alors réalité, du **savoir rêver** au savoir faire, en
toute sérénité, en **toute confiante** pour une soirée émerveillée.

Amour des Saveurs

Les clients expriment un réel
besoin d'**authenticité** et de
consommer des produits issus de
notre **patrimoine gastronomique**
traditionnel ou revisité dans leur
présentations. **Pascal, Mylène et**
leur équipe mettent en œuvre
leur sens de l'**innovation** dans l'art
de transformer les ingrédients en
mets recherchés, **surprenant, et à**
la fois amoureusement testés.
Chaque réceptions est **unique** elle
mérite **le meilleur** pour nourrir
d'instant précieux la mémoire de
vos convives.



Un Repas pour
une Soirée
d'Exception

Votre vin d'honneur

Du **bout** des **doigts**...

Laissez vous **séduire** par des **pièces cocktails savoureuses**, créatives, diverses et variées.
Un concentré d'émotions gourmande en une bouchée.

Cocktail apéritif, **salées ou sucrées**, shows cooking, planchas...

Pour un vin d'honneur **convivial** pour profité pleinement de vos convives.

Cocktail plaisirs

À partir de 10 pers

4 petits fours salés
2 tranches de pâté en
croûte cocktail
3 canapés au choix
3 mignardises

12 pièces par pers

8.00 € par pers T.T.C

Cocktail malin

À partir de 10 pers

3 canapés
2 mini brochettes
1 mini verrine
3 petits fours salés
4 mignardises

13 pièces par pers

12.00 € par pers T.T.C

Cocktail luxe

À partir de 15 pers

4 petits fours salés
3 canapés
2 mini verrines
2 mini brochettes
Cubes de fromages
3 mignardises
1 Macaron

16 pièces par pers

17.00 € par pers T.T.C

Salé Froid

Mini Brochettes Froides

Bille de melon, Jambon cru
Tomate cerise, Mozza
Saumon fumé bio

Pain Surprise

Charcuterie, Fromage frais
Saumon fumé

Tartelettes de Crudité

Trio de légumes, mayo
Julienne de légume

Canapés Varié

Saumon fumé
Pointe d'asperge
Tomate, œuf

Canapés Foie Gras

Caketine

Noix de pétoncle, fines herbes
Duo de tomate

Mini Crème Brûlée de Foie Gras

Cassolette froide

Taboulé, magret fumé
Macédoine noix de saint jacques
Gambas a l'aneth

Assortiment de Légume cru

Mini Verrine Cocktail

Mousseline d'écrevisses
Normandy de foie gras
Tartare de saumon

Petits Fours Salés

Gougère, pizza, friand a la viande
Quiche, cœur de comté, tartelette escargot

Pâté en Croute miniature

Les Plateaux:

Coffret Verrine 9 pièces

Assortiment de verrine cocktail

Plateaux Plaisirs 30 pièces

Ou

Plateaux Découvertes 15 pièces

Assortiment de canapés, cassolettes et caketine

Salé Chaud et Sucré

Mini Brochettes Chaudes

Jambon rôti au miel
Poulet, poivron
Bœuf poêlé, tomate
(peuvent être présentées froides)

Cassiolette

Risotto, poulet
Julienne de légume, saint jacques
Polenta, Diot

Pâtisserie Salée

Pizza ou quiche en cube
(peuvent être présentées froides)

Les Sucrés

Mignardises

Moelleux citron, tartelette framboises, dôme pistache, cannellé, tarte crème brûlée, choux caramel, Brownie, mini entremet...

Macaron

Framboise, pistache, chocolat
Choco-passion, vanille

Brochettes de Fruits

Shows Cooking

Les chauds:

Animation Cocktail

Cassiolettes, mini brochettes...
Poêlé et assemblé à la demande

Animation Planchas Poisson

Gambas mariné,
Noix de St Jacques flambée

Animation Planchas Viande

Volaille maître d'hôtels
Emincé de bœuf
Filet de canard mariné

Animation Planchas Foie Gras

Escalope de foie gras poêlée à la minute

Les Froids:

Bar du Charcutier

Terrine grand-mère, Effiloché de lapereau
Saucisson, Jambon cru de Savoie

Bar du Jardin

Assortiment de légumes crus
Sauce légère et gaspacho

Bar Norvégien

Saumon fumé Bio
Saumon mariné citron et fines herbes

Bar à Foie Gras

Terrine de foie gras
Assortiment de confits

Bar du Fromager

Sélection de fromage
Assortiment de confiture d'accompagnement

Sélection de pain spéciaux
pour accompagner vos Shows



Votre Menu

Buffet ou à l'Assiette
Il est Bon d'avoir le Choix!

Composé votre menu au gré de vos envies...

Entré, plats, fromage, desserts et bien plus encore. Voici nos propositions de menu ou buffet que nous pouvons adapter selon vos envies.

Les Buffets Repas

Nous vous proposons le buffet, un repas particulièrement convivial ou vos invités pourront aller se servir selon leurs goûts, et échanger entre eux. Contrairement aux idées reçues, un buffet n'est pas moins élégant et agréable qu'un repas servi à table.



Buffet Rubis:

Macédoine de légumes frais
Salade de carottes
Panaché de saucissons
Jambon cru
Poulet rôti
Fromages
Crème brûlée

Par personne 14,00 € T.T.C



Buffet Saphir:

Taboulé
Salade savoyarde
Tomates et œufs aux fines herbes
Terrine maison
Panaché de saucissons
Jambon cru
Rôti cuit et poulet rôti
Fromages
Dessert de saison

Par personne 18,00 € T.T.C



Buffet Emeraude:

Terrine maison
Jambon cru
Tapis de saucissons
Farandole de crudités à choisir ensemble (3 sortes)
Saumon mariné et salade danichef
ou Saumon frais Bellevue

Plat chaud

Émincé de volaille Napolitain
ou filet mignon de porc aux petits légumes

Duo de légumes



OU



Buffet froid

Filet de porc ou poulet
rôti

Roosbeef

Ratatouille (en saison)
ou salade de pâtes fraîches

Assortiment de Fromages
Dessert au choix

Par personne 25,00 € T.T.C

Buffet Diamant:

Terrine maison
Jambon cru de montagne
Tapis de saucissons
Farandole de crudités à choisir ensemble (4 sortes)
Saumon frais Bellevue

Plat chaud

filet de canard forestière

ou Émincé de volaille aux giroldes

ou Jambon en croûte aux morilles

Duo de légumes aux choix

OU

Buffet froid

Filet de porc

ou

Poulet rôti

Roosbeef

ou

Gigot d'agneau

Ratatouille

ou

Salade de haricots verts

Fromages
Dessert de saison
Présentation de fruits

Par personne 32,00 € T.T.C

Les Repas à l'Assiette

Le plus conventionnel, mais le **plus apprécié** qui permet de profiter pleinement d'un **moment unique**.

Aujourd'hui beaucoup de nos clients choisissent **un repas à l'assiette** avant de finir avec le fromage puis le dessert sous forme de dessert.

Tout menu peut être **adapté** comme remplacé par un vin d'honneur un peu plus complet, une mise en bouche **légère et rafraîchissante**.

Pourquoi pas ajoutez un trou accompagnant le milieu du repas.



Menu Tradition

Charcuterie maison ou Crudités sur plat
Lasagne ou Tartiflette
Salade verte vinaigrette
Crème brûlée

Par personne 11,00 € T.T.C

Menu Brillance

Pamplemousse cocktail
Ou Bouchée à la reine

Roti de veau
Ou Paupiette de veau

Un légume au choix dans la carte
Plateau de fromages
Dessert de saison

Par personne 20,00 € T.T.C



Menu Eclat

Pamplemousse cocktail
Ou Spirale de saumon (supplément 1.00€)

Cassolette forestière
Ou Dos de colin sauce cresson

Emincé de volaille napolitain
Ou Rôti de porc provençal

Un légume au choix dans la carte
Plateau de fromages
Dessert de saison

Par personne 24,00 € T.T.C



Les sauces peuvent être changées en fonction de vos goûts

Menu Merveille

Tartare de saumon

Mousseline de saumon aux écrevisses et son coulis

Suprême de pintade aux girolles

ou Cuisse de canard semi désosser
aux petits legumes

Deux légumes aux choix

Plateau de fromages

Dessert de saison

Par personne 30,00 € T.T.C



Menu Prestige

Saumon fumé

ou Foie gras de canard maison

Poisson du moment

ou Cassolette de gratin de fruits de mer

Filet de canard aux morilles

ou filet mignon de porc aux girolles
ou suprême de pintade aux morilles

Duo de légumes (2 légumes au choix dans la carte)

Plateau de fromages

Dessert au choix

Par personne 35,00 € T.T.C



Menu Enfant

Panier de tomate macédoine

Emincé de volaille

Coupelle de gratin dauphinois

Dessert de saison

Par personne 12,00 € T.T.C



Information et Modalité de nos Prestations

Divers produits et service:

Après études de **vos besoins** nous pouvons vous fournir :

Pain, Boule de pain individuel, pain spéciaux...

Les softs, eau, soda, jus de fruits...

Les apéritifs, Framboisine, punch, kir...

Vin et champagnes

La vaisselle *voir tarif suivant

Divers matériel comme ustensile de cuisine ou de service

Conteneur Isotherme, au chauffant

Toutes demandes peuvent être étudiées sur devis



Location de vaisselle (rendue sale):

Kit éco:

1 Verres
1 jeu de couverts
1 grande assiette
1 petit assiette

2.50€/pers T.T.C

Kit émotion:

1 Flûte
2 Verres
1 jeu de couverts
1 grande assiette
1 petit assiette

3.50€/pers T.T.C

Kit prestige:

1 Flûte
2 Verres
1 jeu de couverts
1 grande assiette
2 petites assiettes

4.00€/pers T.T.C

Kit vaisselle jetable:

1 Verre 1 serviette
1 jeu de couverts
1 grande assiette
1 petit assiette
1 tasse à café

2.50€/pers T.T.C

Forfait livraison:

Cluses : 5.00 € T.T.C

Scionzier, Thyez, Marnaz, Marignier : 15.00 € T.T.C

Bonneville, Sallanches, Chatillon : 25.00 € T.T.C

La Roche-sur-Foron : 50.00 € T.T.C

Annecy, Chamonix : 80.00 € T.T.C

Forfait montage : de 30.00 € à 100.00 € T.T.C

Caution pour prêt de matériel

500.00 € TTC par chèque ou espèce

Règlement

50 % à la commande

Solde à la livraison

Règlement par CB ou espèce

Réchauffe de vos plats et prêt de conteneur chauffant

À partir de 30.00 € T.T.C

Varie selon le nombre de vos convives

*Tout prêt de matériel sera facturer selon les besoins de vos prestations

Pour assurer votre **complète satisfaction** nous vous prions de bien vouloir **noter les points suivants**:

-Les prix de nos devis sont **fermes pour une période de 3 mois**, sauf modification du taux de TVA en vigueur.

-Les prix s'entendent toutes taxes comprises, TVA à 5,5%

Si votre repas est **accompagné de personnel** mis à votre disposition et/ou **d'art de la table**, le taux de TVA en vigueur sera donc ajusté à 10%

-Nos livraisons sont effectuées en **véhicule frigorifique** à température entre 3° et 6°C

Conditions générales de vente

Conditions générales de vente de repas

La maison Goux se réserve le droit de modifier la composition des repas, en fonction des aléas liés aux approvisionnements des produits et ou en vertu du principe de précaution.

Modification – annulation- rétractations

Les commandes sont fermes, définitives et non susceptibles de modification, ni d'annulation à partir de 7 jours avant la date de livraison. Toute modification ou annulation doit être effectuée dans les délais ci-dessous mentionnés, en prenant directement contact avec le service commercial de la maison Goux au 04.50.98.00.35 du mardi au samedi de 7h30 à 13h et de 15h00 à 19h00.

Prix et conditions de règlement

Le montant des commandes est payable au comptant.

Aucun escompte ne pourra être consenti. Toute somme non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajoutera le paiement des frais inhérents à ce retard. En cas de retard de paiement, la maison Goux suspendra toutes les commandes en cours sans préjudice de toute autre voie d'action.

L'envoi des factures est automatique aux coordonnées de facturation communiquées par le client.

Le montant devant être acquitté par le client s'entend du prix TTC des produits et des frais TTC de livraison. Les prix sont exprimés en euros. Le taux de TVA applicable est celui en vigueur au jour de la commande. Le prix affiché est susceptible d'être révisé en fonction des cours des produits saisonniers et des conditions économiques.

Quelque soit le mode de règlement, les paiements se font en euros.

Tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de maison Goux et doit être envoyé à l'adresse suivante : maison Goux 18 grande rue 74300 Cluses. Pour les virements RIB sur demande.

Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif des livraisons en vigueur.

Réclamations

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au nomment de la livraison. En cas de non conformité ou vice apparent des produits livrés ou des produits manquants, le client devra faire état de réserves précises, dates et signées sur le bon de livraison. Dans le cas, le client pourra obtenir le remplacement gratuit ou la restitution d'un avoir à son profit, à l'exclusion de toute autre indemnité ou dommages et intérêts. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, les denrées périssables ne seront ni reprises ni échangées.

Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les 8 jours à compter de la date de réception de la facture. Pour toute difficulté ou information complémentaire n'hésitez pas à contacter la maison Goux au 04.50.98.00.35 ou par écrit à maison Goux 18 grande rue 74300 Cluses soit par email à l'adresse suivante : maisongoux@orange.fr

Force majeure

La maison Goux pourrait se dégager de son obligation ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer à la suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestations, conditions climatiques exceptionnelles, sinistre affectant les installations de son établissement ...) sans que cela donne lieu à une quelconque compensation.

Protection des mineurs

Conformément aux dispositions de l'article L 3342-1 du code de la santé publique, la vente d'alcool à des mineurs est interdite. Par conséquent la maison Goux décline toute responsabilité à ce sujet pour toute commande passée par un mineur.

Droit applicable et litiges

Les présentes conditions générales ainsi que toutes les opérations qui y sont visées sont soumises au droit Français. En cas de litige, le client s'adressera à la maison Goux pour trouver une solution amiable. A défaut l'affaire sera portée dans la juridiction compétente de haute Savoie.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



MAISON GOUX

18 GRANDE RUE
74300 CLUSES

Depuis l'autoroute A40, emprunter la
sortie n°19 Cluses-Centre



MAISON GOUX



Mail : maisongoux@traiteur-goux.com

Tél : +33 4 50 98 00 35

Site : www.traiteur-goux.com

Notre magasin est ouvert tous les jours de la semaine de 7h30 à 13h00 et de
15h00 à 19h00.

Le dimanche de 8h00 à 12h00.

Fermé le lundi toute la journée.

www.facebook.com/maison.goux.traiteur

