



MAISON GOUX
traiteur, boulangier,
charcutier & pâtisseries

Carte Traiteur

par Pascal & Mylène

Quand
Le Goût
S'invite Chez Vous



ATTENTION

Suite à de nombreuses hausses
Nos tarifs ne sont plus à jours
Merci de nous consulter à la semaine

Mariage, Anniversaire, Baptême,
Cocktail Dinatoire, Repas d'Entreprise,
Buffet, Cocktail, Service Traiteur...



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 Toute vos Envies

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 réceptions. Nous pouvons également mettre à votre disposition vaisselle, réchauffe et service.



Ecouter, Créer, Innover, Servir, Etonner, Partager

Etudier votre Demande

Ce présent document vous permet de découvrir nos propositions.

Notre idée est de personnaliser votre demande avec un devis suite à un premier contact par rendez-vous, mail ou par téléphone.

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 maîtrisent 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 confiance pour un instant 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 un Moment d'Exception

Coin Bureau

En réunion, en formation ou un repas entre collègues?

Nous vous préparons et livrons vos **plateaux repas** ou petites collations.

Vous pouvez commander des plateaux repas froids ou des **plats à chauffer** en barquette individuel chaque jour selon nos arrivages.

Un petit déjeuner pour accueillir vos clients ou une **petite douceur dans la journée**,

Commandez et nous vous livrons sur place (voir tarif de livraison en fin de carte).

Besoin d'un **cocktail** ou un **buffet** ? Nous pouvons vous fournir **un devis dans la journée**.

Plateaux Repas:

Plateaux du Jour:

Terrine maison
Jambon cru
Saucisson
Crudité maison
Viande froide
Fromage
Dessert de saisons
Pain
Eau minéral

19.00 € H.T

Plateaux Prestige:

Foie gras de canard maison
Saumon fumé
Viande froide
Petit légume
Fromage
Dessert de saisons
Mignardises
Pain
Eau minéral

28.00 € H.T

*T.V.A 10%

Pause Sucrée:

Petit Déjeuner Traiteur:

À partir de 10 pers

1 Mini croissant
1 Mini pain chocolat
Café, Thé
Sucre, touillette
Jus de fruits
Pain beurre et confiture
Eau

6.00 € H.T

Instant Gourmand:

À partir de 10 pers

1 Mignardises
1 Cake au citron
1 Cannelé
1 Mini brownie
1 Mini entremet
Café
Thé
Sucre, touillette
Jus de fruits
Eau

8.50 € H.T

Proposition à la Carte

Entrées:

Entrées Froides:

	T.T.C /pers
Avocat cocktail	4.00 €
Pamplemousse cocktail	4.20 €
Verrine hure de saumon et tartare de thon	5.80 €
Pâté en croûte	3.00 €
Plat de charcuterie (jambon cru, terrine, saucisson....)	4.00 €
Plat de crudités variées	4.00 €
Foie gras de canard	9.00 €
Mini crème brûlée de foie gras	2.50 €
Coquille de saumon frais	5.00 €
Saumon frais Bellevue	5.50 €
Saumon fumé norvégien BIO	80.00 € /Kg
Tartare de saumon	5.80 €
Spirale de saumon	5.20 €
Blinis de saumon et avocat	5.80 €



Entrées Chaudes et Poissons:

	T.T.C /pers
Bouchée à la reine	4.20 €
Escargots de Bourgogne la douzaine	8.60 €
Feuilleté Savoyard 8/10 pers (jambon, comté)	40.00 €
Pizza en plaque (40 cubes)	30.00 €
Quiche en plaque (60 cubes)	40.00 €

Cassolette de Saint Jacques et fondue de poireaux**	17.00 €
Mousseline de saumon aux écrevisses et son coulis**	8.80 €
Gratin de fruits de mer	9.00 €
Coquille saint jacques	9.00 €
Nos poissons frais préparés.	

Disponible selon les arrivages du moment, quelques exemples:
dos de lotte, dos de cabillaud, filet de bar, daurade royal,
saumon, filet de perche...

Tarif selon cour

Renseignements au près des chefs de cuisine.

* Consigne 2.00 €

** Consigne 4.50 €

Plats et Garnitures:

Viandes Chaudes:

T.T.C /pers

Cuisse de canard semi désossée aux girolles	12.00 €
Cuisse de canard semi désossée aux morilles	13.00 €
Émincé de volaille napolitain	8.00 €
Émincé de volaille aux morilles	9.50 €
Filet de canard aux petits légumes	11.00 €
Filet de canard aux morilles	12.50 €
Quenelle de volaille	10.00 €
Suprême de pintade aux girolles	11.00 €
Suprême de pintade aux morilles	12.00 €
Suprême de volaille aux girolles	10.00 €
Wok de volaille	9.50 €
Cuisse de poulet façon barbecue	9.50 €
Boulette pur porc	8.50 €
Jambon en croûte sauce porto (à partir de 8 pers)	12.00 €
Jambon en croûte sauce morilles (à partir de 8 pers)	13.00 €
Jambon chaud en sauce madère ou porto	6.50 €
Jambon chaud sauce morilles	8.00 €
Filet mignon de porc au vin jaune	10.00 €
Filet mignon de porc sauce chasseur	10.00 €
Rôti de veau	10.00 €
Paupiette de veau	10.00 €
Ris de veau	18.00 €
Boeuf bourguignon	9.00 €
Pavé de boeuf et fondue d'échalotte	9.00 €



Viandes Froides:

T.T.C /pers

Rosbeef et rôti cuit	8.00 €
Rôti cuit et poulet	7.50 €
Rôti cuit, poulet et rosbeef	9.00 €

Les sauces peuvent être changées en fonction de vos goûts



Légumes au Choix:

Gratin de choux fleurs
 Timbale de courgettes à l'ail des ours
 Épinard à la crème
 Tomates provençales
 Gratin dauphinois
 Rôsti
 Ratatouille
 Pommes dauphines
 Purée de pomme de terre
 Timbale de polenta
 Haricots verts en persillade
 Pierrade de légumes
 Riz cantonnais
 Poêler de légumes du moment

Un légume 4.00 € T.T.C par pers
 Deux légumes 6.00 € T.T.C par pers



Plats Uniques: (A partir de 10 pers)

T.T.C /pers

Lasagne

6.50 €

Tartiflette

8.00 €

Choucroute garnie

9.00 €

(choux, pommes de terre, Francfort, Morteau, petit salé, rôti de porc)

Paella

9.50 €

(poulet, langoustines, moules, chorizo, riz, poivrons, petits pois, aromates)

Couscous

9.00 €

Tajine de poulet

9.00 €



Fromages et Desserts:

Les Fromages:

T.T.C

Assortiments de fromages de la région sur plat	2.50 € par pers
Reblochon	9.00 € pièces
Tomme	18.00 € le Kg
Ainsi qu'une grande sélection de fromages affinés disponible en boutique	

Desserts:

T.T.C

Mignardises	0.95 € pièces
Tarte aux pommes	3.00 € pièces
Tarte tatin	3.30 € pièces
Tarte citron meringuée	4.50 € pièces
Gratin de fruit frais de saison**	4.90 € pièces
Crème brûlée vanille	3.20 € pièces
Flan vanille	3.50 € pièces
Flan au chocolat	3.50 € pièces
Ile flottante	3.50 € pièces
Crème caramel	3.20 € pièces
Mousse chocolat	3.20 € pièces
Moelleux aux poires	14.00 € le Kg
Tiramisu aux fruits rouges	20.00 € le Kg
Clafoutis aux fruits de saisons	20.00 € le Kg
Mille feuilles aux framboises	4.80 € pièces
Mille feuilles vanilles	4.50 € pièces
Saint Nicolas	4.50 € pièces
Fraisier	4.50 € pièces
Framboisier	4.50 € pièces
St Honoré	4.50 € pièces
Délice aux fruits rouges	4.50 € pièces
Pièce montée	
(4 choux et nougatine/pers)	6.50 € par pers

Le choix des desserts peut varier
en fonction des saisons



Nos Cakes:

T.T.C

Cake citron	12.00 € pièces
Cake abricot, noix de pécan	12.00 € pièces
Cake orange, noisettes	12.00 € pièces
Cake au chocolat	12.00 € pièces



Votre Cocktail

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 profiter pleinement de vos convives.

Pièces Individuelles:

T.T.C

Petits fours salés (gougère, friand, coeur comté)	0.50 €
Mini tartelettes salées (quiche, poireau, pizza)	1.00 €
Canapé varié	1.10 €
Canapé au foie gras	2.50 €
Crème brûlée de foie gras	2.50 €
Mini coupelle de crudité	1.00 €
Gougères au comté	0.50 €
Mini brochettes (jambon ananas, volaille mangue)	1.30 €
Mini pâté en croûte (env. 18 tranches)	7.00 €
Mini verrine (foie gras pomme, mousseline de homard, tartare de saumon)	1.80 €
Coffret verrine 9 pièces	19.00 €
Plateau plaisirs 30 pièces (assortiments de canapés et Cuillère chinoises)	34.00 €
Mignardises sucrées	0.95 €



Cocktail Plaisirs:

À partir de 10 pers

- 4 petits fours salés
Et mini tartelettes salées
- 2 tranches de pâté en croûte cocktail
- 3 canapés au choix
- 3 mignardises

12 pièces par pers

10.00 € par pers T.T.C

Cocktail Malin:

À partir de 10 pers

- 3 canapés
- 2 mini brochettes
- 1 mini verrine
- 3 petits fours salés
Et mini tartelettes salées
- 4 mignardises

13 pièces par pers

14.00 € par pers T.T.C

Cocktail Luxe:

À partir de 15 pers

- 4 petits fours salés
Et mini tartelettes salées
- 3 canapés
- 2 mini verrines
- 2 mini brochettes
- Cubes de fromages
- 5 mignardises

16 pièces par pers

19.50 € par pers T.T.C

* Consigne 2.00 €

** Consigne 4.50 €

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 idées de menu ou buffet que nous pouvons adapter selon vos envie.

Nos Idées Buffets

Nous vous proposons le buffet, un repas particulièrement convivial où vos invités pourront aller se servir selon leurs goûts, et échanger entre eux.

Contrairement au idées reçues, un buffet n'est pas moins élégant et agréable qu'un repas servi à table.

Buffet Rubis:

Salade composée

Panaché de saucissons
Jambon blanc

Poulet rôti

Fromages

Crème brûlée

18.70 € T.T.C Par personne

Buffet Saphir:

Taboulé
Tomates et œufs aux fines herbes

Assortiment de charcuterie

Rôti de porc cuit
et poulet rôti

Fromages

Saint Nicolas

21.00 € T.T.C Par personne



Buffet Emeraude:

Assortiment de charcuterie

Salade de saisons

Saumon frais Bellevue

Plat Chaud:

Emincé de volaille napolitain

Gratin dauphinois

OU

Buffet Froid:

Cuisses de poulet façon barbecue

Salade de pâtes fraîche

Assortiment de Fromages

Dessert au choix

30.00 € T.T.C Par personne



Buffet Diamant:

Assortiment de charcuterie

Salade de saisons

Saumon frais Bellevue

Plat Chaud:

Jambon aux morilles

OU Filet de canard aux giroles

Duo de légumes

OU

Buffet Froid:

Assortiment de viande froides

(poulet rôti, rosbeef, rôti de porc)

Composition de légumes de saisons

Assortiment de Fromages

Dessert au choix

35.00 € T.T.C Par personne

Nos Idées de Menus

Menu 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 **menu** avant de finir avec le fromage puis le dessert.

Tout menu peut être **adapté** comme accompagné par un cocktail ou une mise en bouche **légère et rafraichissante**.

Pourquoi pas ajoutez un **trou normand** accompagnant le milieu du repas.



Menu Brillance:

Pamplemousse cocktail

Roti de veau

Gratin dauphinois

Plateau de fromages

Dessert de saison

23,00 € T.T.C Par personne

Menu Tradition:

Charcuterie maison ou Crudités sur plat

Lasagne

ou

Tartiflette (supplément 1,50€)

Salade verte vinaigrette

Crème brûlée

14,00 € T.T.C Par personne

Menu Eclat:

Coquille de saumon

Cassiolette forestière (automne/hiver)

Ou Salade composée (printemps/été)

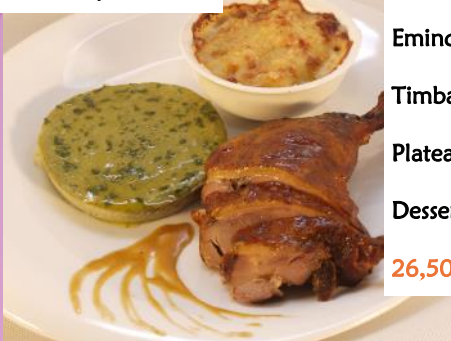
Emincé de volaille napolitain

Timbale de courgette à l'ail des ours

Plateau de fromages

Dessert de saison

26,50 € T.T.C Par personne



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 volaille aux girolles

Deux légumes aux choix

Plateau de fromages

Dessert de saison

35,00 € T.T.C Par personne



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

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

Plateau de fromages

Dessert au choix

42,00 € T.T.C Par personne



Menu Enfant:

Panier de tomate macédoine

Emincé de volaille

Coupelle de gratin dauphinois

Dessert de saison

13,00 € T.T.C Par enfant



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, ou chauffant

Toutes demandes peuvent être étudiier sur devis



Location de Vaisselle (rendue sale):

Kit Éco:

1 Verres
1 Jeu de Couverts
1 Grande Assiette
1 Petite Assiette

2.50 € /pers T.T.C

Kit Émotion:

1 Flûte
2 Verres
1 Jeu de Couverts
1 Grande Assiette
1 Petite 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 Jetable:

1 Verre 1 Serviette
1 Jeu de Couverts
1 Grande Assiette
1 Petite Assiette
1 Tasse à Café

2.50 € /pers T.T.C

Caution pour prêt de Matériel:

500.00 € T.T.C par chèque ou espèce

Forfait Livraison:

H.T

Cluses :	9.00 €
Scionzier, Thyez, Marnaz, Marignier :	14.50 €
Bonneville, Sallanches, Chatillon :	25.00 €
La Roche-sur-Foron :	50.00 €
Anney, Chamonix :	100.00 €
Forfait Montagne :	de 30.00 € à 100.00 €

Sujet à changement selon le temps de livraison

Règlement:

50 % à la commande
Solde à la livraison

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 facturé 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-dessus mentionnés, en prenant directement contact avec le service commercial de la maison Goux au 04.50.98.00.35 du mardi au samedi de 8h00 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 des produits est susceptible d'être révisé en fonction des cours des produits saisonniers et des conditions économiques.

Quel que soit le mode de règlement, les paiements se font en euros. 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 moment 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 tous 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

Traiteur, Boucher,
Charcutier & Pâtisier



www.traiteur-goux.com

Boutique

18 Grande Rue

74300 Cluses

Tél : +33 4 50 98 00 35

Mail : maisongoux@traiteur-goux.com

Depuis l'autoroute A40

Emprunter la sortie n°19 Cluses-Centre

Notre magasin est ouvert
Tous les jours de la semaine
de **8h00 à 13h00**
et de **15h00 à 19h00**.

Le **Dimanche** de **8h00 à 12h00**.

Le **Lundi** de **8h00 à 13h00**.

Sujet à modification

les jours de fêtes et jours fériés



Rejoignez-nous sur facebook !



www.facebook.com/maison.goux.traiteur

