



MAISON GOUX
traiteur, boucherie,
charcutier & pâtissier



Pâques

Samedi 20 avril au lundi 22 Avril 2019

MENU DE PAQUES

Tatin de légumes, Rillette de saumon,
Oeuf poché, jus d'herbes

Coquille Saint Jacques

Gigot d'agneau farcis aux champignons persillés**

Ou

Suprême de volaille aux girolles

Duo de pomme de terre et carotte rôtie aux épices

Caroline,

Choux praliné et chocolat

32.00€ par personne

Pensez à passer commande

** supplement 3.00€/pers

Pour l'apéritif

T.T.C

Petits fours salés (mini quiche, pizza, tartelette escargot, gougères, oeurs comté)	0.45€	pièce
Canapé assorti (saumon fumé, pointes d'asperges, tomate œuf, pétoncle etc.)	1.00€	pièce
Canapé au foie gras	2.50€	pièce
Verrine (foie gras pomme, saumon petits légumes, mousseline d'écrevisse)	1.80€	pièce
Mini pâté en croute	6.50€	pièce
Pain surprise 60 toasts	35.00€	le pain

Entrées froides

T.T.C

Pamplemousse cocktail	3.50€	pièce
Avocat cocktail	3.00€	pièce
Coquille de saumon	4.80€	pièce
Saumon frais Bellevue	5.20€	par pers
Tartare de saumon	5.80€	pièce
Foie gras maison	8.50€	pièce
Verrines de foie gras 120g	19.50€	pièce
Verrines de foie gras 190g	29.00€	pièce
Plateaux de charcuterie	3.50€	par pers

Nouveauté :

Pâté en croute de volaille et foie gras	69.00€	le Kg
Tatin de légumes, Rillette de saumon, Oeuf poché, jus d'herbes	6.50€	pièce

Ouvert
Samedi 20 de 7h30 à 13h00
Et de 15h00 à 19h00
Dimanche et lundi
De 8h00 à 12h00

Entrées chaudes

T.T.C

Bouchée à la reine	4.20€	pièce
Escargots de bourgogne	8.30€	la douzaine
Feuilleté savoyard 8/10 pers	30.00€	pièce
Coquille saint Jacques	8.80€	pièce

Nouveauté :

Gratin de fruits de mer, Langouste et saint Jacques	12.00€	la part
--	--------	---------



Plats principal

T.T.C

Suprême de volaille aux girolles	9.00€	la part
Filet de Canard aux morilles	15.00€	la part
Carré d'agneau rôti aux petit jus	19.00€	la part
Gigot d'agneau farcis aux champignons persillés	12.00€	la part

Légumes

T.T.C

Gratin dauphinois	3.80€	la part
Haricots vert	3.50€	la part
Epinard	3.50€	la part
Gratin de choux fleur	3.50€	la part

Nouveauté :

Pommes de terres rôtis aux herbes	3.80€	la part
Duo de pomme de terre et carottes rôti aux épices	4.40€	la part

Plateaux de fromages

T.T.C

Plateaux de fromages 10/12 pers (une sélection de nos spécialités locale ainsi qu'une découverte de nos AOC de France)	25.00€	Pièce
Reblochon	9.00€	pièce
Tomme des montagnes	18.00€	le Kg



Desserts

T.T.C

Caroline (choux praliné, chocolat)	3.80€	la part
Caroline 4/5 pers	18.00€	pièce
Caroline 6/8 pers	29.00€	pièce
Caroline 10/12 pers	43.00€	pièce
Mignardises	0.95€	pièce

Nouveauté :

Nougat à la coupe	50.00€	le kg
-------------------	--------	-------

Pot de Glace et Sorbet Maison

T.T.C

Chocolat, Fraises gariguettes, Caramel, Citron jaune, Framboises plein fruits, Café	7.50€	le pot de 450ml
Vanille, Noisette	9.00€	le pot de 450ml