



Maison Goux
traiteur, boutique,
charcutier & pâtissier

Carte des Fêtes 2024

par **P**ascal & **M**ylène



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:

23/12 de 13h00 à 17h00

24/12 de 9h00 à 16h00

25/12 de 9h00 à 11h00

31/12 de 9h00 à 15h00

Carte valable à partir du 21/12

Ouvert non stop les 21-22-23-24/12

Le 25/12 de 9h à 12h

Et 29 et 30 décembre de 8h00 à 19h00

31 décembre de 8h00 à 18h30

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

20.00€

le coffret

Coffret de gougères au comté 20 pièces

12.00€

le coffret

Mini pâté en croûte cocktail

8.50€

pièce

Mini crème brûlée de foie gras (minimum 4 pièces)

3.00€

pièce

Coffret de verrines 9 pièces

19.00€

le coffret

(Tartare de saumon et saumon fumé, Foie gras pomme et pain d'épices, Mousseline de homard et fruits secs)

Plateau de canapés 15 pièces

20.00€

le plateau

(Caketine pétoncle/ Canapé saumon fumé/ Dôme foie gras, sablé parmesan/ Rillette et sablé parmesan / Blinis rillette de thon)

Canapés au foie gras de canard 15 pièces

50.00€

le plateau

Canapés au saumon fumé 15 pièces

25.00€

le plateau

Planche de charcuterie à partager (6pers)

26.00€

la planche



Les Entrées Froides

T.T.C

Rillette de saumon fondue de poireaux

(Biscuit moelleux pomme de terre noisettes, Rillette de saumon au citron vert, et fondant de poireaux)

7.80€

Pièce

Saumon fumé sur plat (origine Ecosse)

13.00€

par pers

Coquille de saumon frais

5.00€

Pièce

Saumon frais Bellevue (à partir de 8 pers)

7.80€

par pers

Demi-queue de langouste Bellevue

28.00€

Pièce

Tartare de saumon

6.90€

Pièce



Déclinaison de Foie Gras

T.T.C

Foie gras de canard cru lobe de 500g

65.00€

le lobe

Foie gras de canard maison

12.50€

par pers

Verrine de foie gras de canard 120g

29.00€

le pot

Verrine de foie gras de canard 190g

42.00€

le pot

Mini crème brûlée de foie gras

3.00€

pièce

Les Entrées et Poissons Chauds

T.T.C

Bouchée à la reine

5.60€

pièce

Bouchée au ris de veau

11.00€

pièce

Escargots de Bourgogne

11.80€

la dz

Feuilleté savoyard 8/10 pers

65.00€

pièce

Boudin blanc aux morilles

3.95€

pièce

Coquille Saint-Jacques (2 grosses noix*)

12.80€

pièce

Cassolette de noix de Saint-Jacques rôti (4 grosses noix*)

Et fondue de poireaux Sauce champagne**

22.00€

pièce

Gratin de fruits de mer

10.00€

par pers

Omble chevalier sauce citron

23.00€

par pers

*Noix de St Jacques
sauvage française
de la manche
Garantie sans
traitement



** verrine consignée 6.00€

ël et un Bon Réveillon de la Saint-Sylvestre

Les Viandes et Volailles Festives

T.T.C

Chapon rôti accompagné de son jus	13.80€	par pers
Suprême de volaille forestier	11.00€	par pers
Filet de canard aux girolles	18.00€	par pers
Filet de bœuf Rossini aux morilles	26.00€	par pers
Carré de veau aux cèpes	22.00€	par pers
Filet mignon de veau aux morilles	25.00€	par pers

*Soyez écoresponsable
pensez à rapporter vos
contenants comme
les coquilles St Jacques
et à prendre vos sacs
cabas pour ranger
vos achat*



Les Légumes

T.T.C

Gratin dauphinois (250g)	5.00€	par pers
Gratin dauphinois (350g)	7.00€	par pers
Haricots verts	4.00€	par pers
Marrons au petit jus	9.40€	par pers
Pommes dauphines	3.80€	par pers
Gratin de cardons	6.00€	par pers
Flan de courgette, tomate et ail des ours	2.80€	pièce



Les Plateaux de Fromages

T.T.C

Assortiment de fromages de la région 6 à 8 pers	30.00€	le plateau
Assortiment de fromages de la région 10 à 12 pers	40.00€	le plateau

Le Dessert

T.T.C

Entremet Saint Nicolas 6/8 pers	45.00€	pièce
Entremet Saint Nicolas individuel	5.20€	pièce

Nos Idées de Menus

Plaisirs

Rillettes de saumon fondue
de poireaux

Biscuit moelleux
pommes de terre noisettes,
Rillettes de saumon
au citron vert et
fondant de poireaux

Gratin de fruits de mer

Suprême de volaille forestier

Gratin dauphinois

Haricots verts

37.50€ par personne

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.



Cocktail

**Uniquement par multiple de
6 personnes**

Coffret verrine
Plateau de canapés
Saumon fumé
Foie gras à partager
Assortiment de fromages
Saint Nicolas

210.00€ pour 6 personnes

Menu des Gourmands

Foie gras de canard maison

Coquille Saint-Jacques

Chapon rôti
accompagné de son jus

Gratin de cardons

Flan de courgette,
tomate et ail des ours

Saint Nicolas

53.00€ par personne



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.