



Maison Goux
traiteur, boutique,
charcutier & pâtissier

Carte des Fêtes 2025

par Pascal & Mylène



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:

Mardi 23/12 de 13h00 à 17h00

Mercredi 24/12 de 9h00 à 16h00

Jeudi 25/12 de 9h00 à 11h00

Mercredi 31/12 de 9h00 à 13h00

Carte valable à partir du 22/12

Ouvert non stop les 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

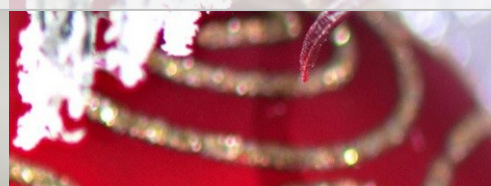
0450980035

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	13.00€	le coffret
Mini pâté en croûte cocktail	9.00€	pièce
Coffret de 4 Mini crème brûlée de foie gras	12.80€	le coffret
Coffret de verrines 15 pièces	27.00€	le coffret
<small>(Tartare de saumon et saumon fumé/ Foie gras pomme et pain d'épices/ crevettes, ciboulette crémeuse, tomate, crème cheese)</small>		
Plateau de canapés 15 pièces	20.00€	le plateau
<small>(Blinis pétoncle/ Canapé saumon fumé/ Dôme foie gras, sablé parmesan/ Rilette et sablé parmesan / Blinis rilette de saumon)</small>		
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 et fromage à partager	30.00€	la planche



Les Entrées Froides

	T.T.C	
Croustillant de foie gras Abricots confits, pistache et pain d'épices	8.90€	Pièce
Saumon fumé sur plat (origine Ecosse)	13.00€	par pers
Coquille de saumon frais	5.50€	Pièce
Saumon frais Bellevue (à partir de 8 pers)	8.00€	par pers
Demi-queue de langouste Bellevue	29.00€	Pièce
Tartare de saumon	6.90€	Pièce
Foie gras de canard cru lobe de 500g	65.00€	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

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	12.90€	la dz
Feuilleté savoyard 8/10 pers	65.00€	pièce
Boudin blanc aux morilles	4.00€	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	11.00€	par pers
Filet de bar sauce citron	15.00€	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

Chapon rôti accompagné de son jus
Suprême de volaille forestier
Parmentier de canard
Filet de bœuf Rossini aux morilles

T.T.C

14.00€ par pers
12.00€ par pers
15.00€ par pers
26.00€ par pers

*Soyez écoresponsable
pensez à rapporter vos
contenants comme
les coquilles St Jacques
et à prendre une caisses
pour ranger
Votre commande.*



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 4.00€ par pers
Gratin de cardons 6.00€ par pers



Les Plateaux de Fromages

T.T.C

Assortiment de fromages de la région 6 à 8 pers 40.00€ le plateau
Assortiment de fromages de la région 10 à 12 pers 50.00€ le plateau

Le Dessert

T.T.C

Saint Nicolas 6/8 pers 45.00€ pièce
(Mousse chocolat légère, croustillant praliné, Biscuit succès)
Saint Nicolas individuel 5.20€ pièce



Nos Idées de Menus

Etoile

Tartare de saumon
Parmentier de canard
Gratin dauphinois
Haricots verts

30.90€ par personne

Plaisirs

Croustillant de foie gras
Abricots confits, pistache
et pain d'épices

Gratin de fruits de mer
Suprême de volaille forestier
Gratin dauphinois

35.90€ par personne



Cocktail

**Uniquement par multiple de
6 personnes**

1 Coffret verrine
1 Plateau de canapés
Saumon fumé 6 pers
1 Foie gras à partager 190 Grs
1 Assortiment de fromages 6/8 pers
Saint Nicolas 6/8 pers

236.00€ pour 6 personnes

Menu des Gourmands

Foie gras de canard maison
Coquille Saint-Jacques
Chapon rôti
accompagné de son jus
Gratin de cardons
Saint Nicolas

50.50€ 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.