MAISON GOUX
TRAITEUR, BOUTIQUE,
CHARCUTIER & PÂTISSIER

Carte des Fêtes 2026

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

Ouvert Lundi 21/12 de 8h00 à 19h00
Retrait des commandes:
Mercredi 23/12 de 13h00 à 17h00
Jeudi 24/12 de 9h00 à 16h00
Vendredi 25/12 de 9h00 à 11h00
Jeudi 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 No

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

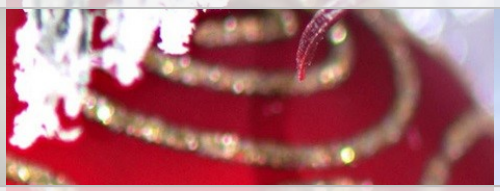
(Tartare de saumon et saumon fumé/ Foie gras pomme et pain d'épices/ crevettes, ciboulette crémeuse, tomate, crème cheese)

Plateau de canapés 15 pièces	20.00€	le plateau

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

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	
Tartare de thon et son chutney de mangue	(verrine jetable)	5.50€	Pièce
Croustillant de foie gras Abricots confits, pistache et pain d'épices		9.00€	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

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 purée de butternut Sauce champagne**	22.00€	pièce
Gratin de fruits de mer	11.00€	par pers
Omble chevalier sauce citron	18.00€	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	14.00€	par pers
Ballotine de volaille farce aux champignons sauce forestière (très gourmand)	12.00€	par pers
Filet de canard extra tendre aux cèpes	18.00€	par pers
Filet de bœuf Rossini aux morilles	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 (Mousse chocolat légère, croustillant praliné, Biscuit succès)	45.00€	pièce
Saint Nicolas individuel	5.20€	pièce

Nos Idées de Menus

Etoile

Tartare de Thon
Et son chutney de mangue

Ballotine de volaille
Farce aux champignons
Sauce forestière

Gratin dauphinois

22.50€ par personne

Plaisirs

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

Gratin de fruits de mer

Filet de canard extra tendre
aux cèpes

Gratin dauphinois

Haricots verts

47.00€ par personne



Menu des Gourmands

Foie gras de canard maison

Coquille Saint-Jacques

Chapon rôti
accompagné de son jus

Gratin de cardons

Saint Nicolas

51.00€ 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

ARTISAN CHARCUTIER DE FRANCE
CNCT

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.