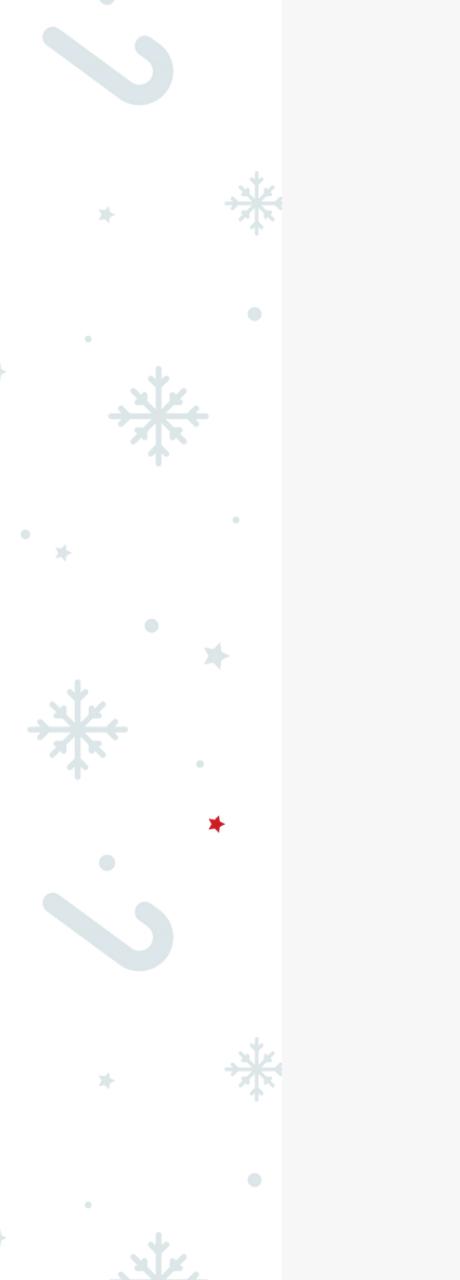




2025-2026



# MENU DES FETES



C&g Traiteur

06.82.03.87.09.

cetgtraiteur@orange.fr

[www.cg-traiteur.com](http://www.cg-traiteur.com)

Laurence et Bruno CARRARO GOUPIL  
1815 route de Saint Genix  
38490 AOSTE



# BOUCHÉES APERITIVES

Plateau de bouchées et verrines, 35 pièces, 7 sortes	45,00€
Plateau de bouchées et verrines, 50 pièces, 10 sortes	65,00€

## LES ENTRÉES froides

Pâté Croûte de Pintade, Morilles et Champignons Noirs <i>Pintade, Porc, Champignons et Pistaches, tranche 100g</i>	9,00€
Bûche de Crabe, Gambas et Homard <i>Saumon, Gambas, Crabe et Homard, tranche 100g</i>	9,00€
Foie Gras et sa palette de Saveurs <i>Petite brioche, Chutney, Câpres, et germes de légumes</i>	15,00€
Langouste en Bellevue <i>Macédoine maison, Langouste, mayonnaise acidulée</i>	16,00€
Saumon Fumé maison, tranché main les 250 g	21,00€
les 500 g	40,00€

## LES ENTRÉES chaudes

Escargots de Bourgogne au beurre persillé <i>la douzaine</i>	8,60€
Bouchée à la Reine aux écrevisses <i>Quenelles de Brochet, Crevettes, Écrevisses, Champignons, sauce Coteau du Layon</i>	14,00€
Gratin de fruits de Mer <i>Fruits de mer, Écrevisses et Saint Jacques, Champignons, Quenelles</i>	13,00€

Réservation et commandes jusqu'au dimanche 21/12 pour Noël (24 et 25/12)  
et jusqu'au dimanche 28/12 pour le réveillon du jour de l'An - fermé le 1er janvier 2026

# LES POISSONS, garnis

Filet de Bar,

*Sauce Champagne, ou sauce Écrevisses, ou sauce Safran*

15,50€

Escalope de Saumon farcie mousse poisson blanc

15,00€

*Sauce Champagne, ou sauce Écrevisses, ou sauce Safran*

Médaillon de lotte à l'Américaine

16,00€

Noix de Saint Jacques aux Petits Légumes

20,00€

*Sauce Champagne*

# LES VIANDES, garnies

Suprême de Pintade au Porto blanc

16,00€

*Crème et Porto Blanc*

Filet de Canette farcie aux Morilles

19,00€

*et Cognac Fine Champagne*

Civet de Cerf

15,00€

*et sa Pomme cuite aux Airelles*

Bouchée à la Reine au Veau et Morilles

18,00€

*Quenelles de Veau, et Morilles*

Suprême de Volaille aux Écrevisses

15,00€

*Sauce aux Écrevisses*

Aiguillette de Chapon à la Truffe

18,00€

*Sauce à la Truffe d'été d'Italie*

Roulé de Haut de Cuisse de Dinde

15,00€

*Farci aux Marrons*

Caille farcie au Foie Gras

17,00€

*Foie Gras de Canard*

Tonnelet de Veau aux Morilles

20,00€

*Sauce aux Morilles*

Tonnelet de Veau à la Truffe

20,00€

*Sauce à la Truffe d'été d'Italie*

*Réservation et commandes jusqu'au dimanche 21/12 pour Noël (24 et 25/12)  
et jusqu'au dimanche 28/12 pour le réveillon du jour de l'An - fermé le 1er janvier 2026*

# ACCOMPAGNEMENTS, au choix

Gratin Dauphinois

Gratin de Crozets

Gratin de Courge aux Cèpes

Gratin de Cardons

Fricassée de petits légumes

Riz Vénéré, *le riz de Vénus*

Mélange forestier (*lactaires, cèpes, pleurottes et girolles...*)

Écrasé de Pommes de terre à la Truffe



*Les accompagnements sont servis en cocotte en pin individuelle*

Garniture seule : 5.00 €

## Le repas des Enfants

Mousseline de Volaille à la crème et Gratin dauphinois 9.00 €



L'équipe C&G Traiteur vous souhaite  
de merveilleuses fêtes de fin d'Année

Réservation et commandes jusqu'au dimanche 21/12 pour Noël (24 et 25/12)  
et jusqu'au dimanche 28/12 pour le réveillon du jour de l'An - fermé le 1er janvier 2026