

2025-2026

MENU
DES
FETES

C&g Traiteur

☎ 06.82.03.87.09.

✉ cetgtraiteur@orange.fr

🌐 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 9,00€

Pintade, Porc, Champignons et Pistaches, tranche 100g

Bûche de Crabe, Gambas et Homard 9,00€

Saumon, Gambas, Crabe et Homard, tranche 100g

Foie Gras et sa palette de Saveurs 15,00€

Petite brioche, Chutney, Câpres, et germes de légumes

Langouste en Bellevue 16,00€

Macédoine maison, Langouste, mayonnaise acidulée

Saumon Fumé maison, tranché main les 250 g 21,00€

les 500 g 40,00€

LES ENTRÉES chaudes

Escargots de Bourgogne au beurre persillé 8,60€

la douzaine

Bouchée à la Reine aux écrevisses 14,00€


Quenelles de Brochet, Crevettes, Écrevisses, Champignons, sauce Coteau du Layon

Gratin de fruits de Mer 13,00€

Fruits de mer, Écrevisses et Saint Jacques, Champignons, Quenelles

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, <i>Sauce Champagne, ou sauce Écrevisses, ou sauce Safran</i>	15,50€
Escalope de Saumon farcie mousse poisson blanc <i>Sauce Champagne, ou sauce Écrevisses, ou sauce Safran</i>	15,00€
Médailon de lotte à l'Américaine	16,00€
Noix de Saint Jacques aux Petits Légumes <i>Sauce Champagne</i>	20,00€

LES VIANDES, garnies

Suprême de Pintade au Porto blanc <i>Crème et Porto Blanc</i>	16,00€
Filet de Canette farcie aux Morilles <i>et Cognac Fine Champagne</i>	19,00€
Civet de Cerf <i>et sa Pomme cuite aux Airelles</i>	15,00€
Bouchée à la Reine au Veau et Morilles <i>Quenelles de Veau, et Morilles</i>	18,00€
Suprême de Volaille aux Écrevisses <i>Sauce aux Écrevisses</i>	15,00€
Aiguillette de Chapon à la Truffe <i>Sauce à la Truffe d'été d'Italie</i>	18,00€
Roulé de Haut de Cuisse de Dinde <i>Farci aux Marrons</i>	15,00€
Caille farcie au Foie Gras <i>Foie Gras de Canard</i>	17,00€
Tonnelet de Veau aux Morilles <i>Sauce aux Morilles</i>	20,00€
Tonnelet de Veau à la Truffe <i>Sauce à la Truffe d'été d'Italie</i>	20,00€

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

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



Le Saint Bruno

TABLE GASTRONOMIQUE

L'idée cadeau



Offrez un cadeau spécial

Le Menu Découverte du Saint Bruno



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*