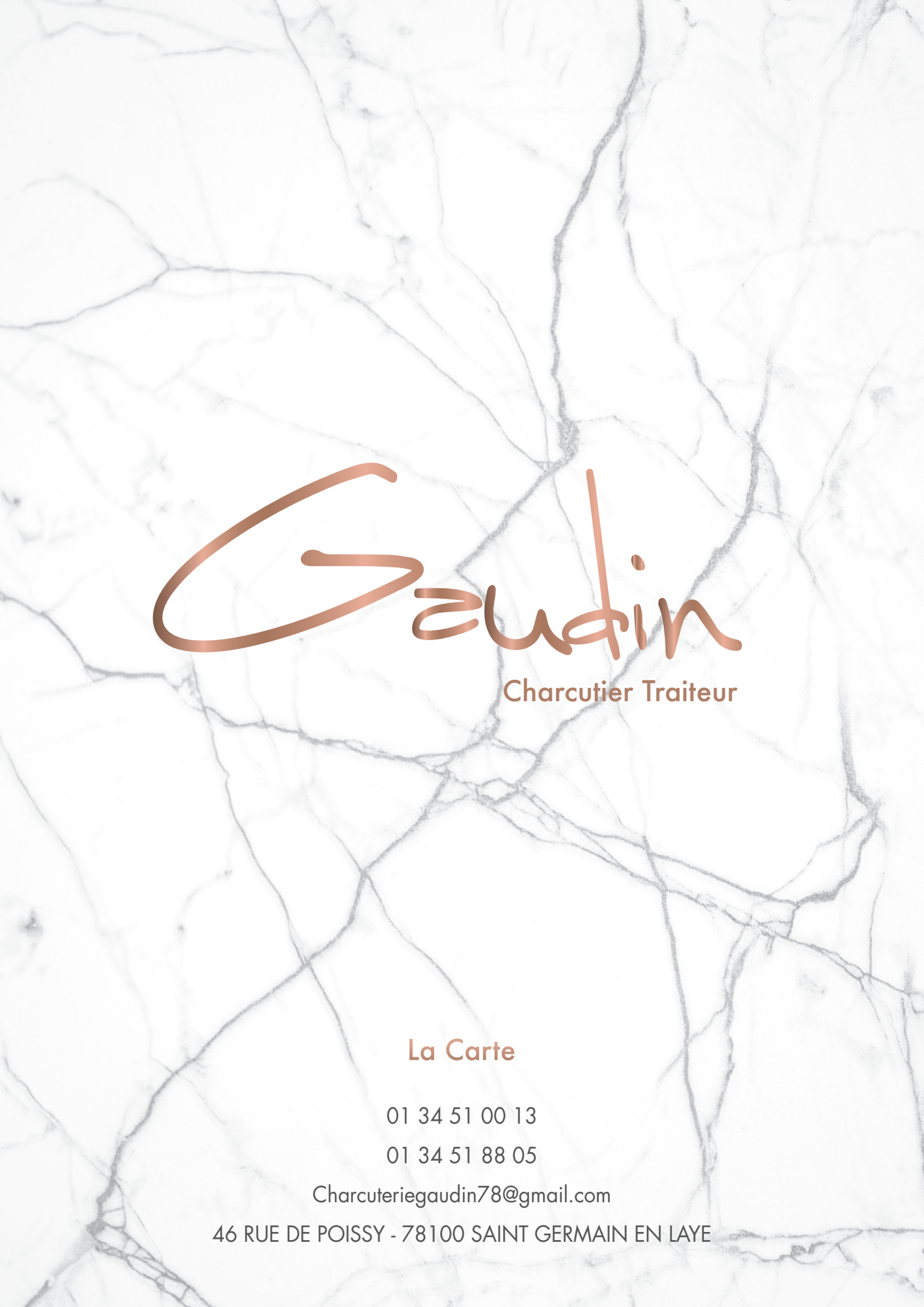




# Gaudin

Charcutier Traiteur

## La Carte

01 34 51 00 13

01 34 51 88 05

[Charcuteriegaudin78@gmail.com](mailto:Charcuteriegaudin78@gmail.com)

46 RUE DE POISSY - 78100 SAINT GERMAIN EN LAYE

Une équipe de professionnels qui vous invite à voyager dans un univers culinaire raffiné et créatif, un monde de saveurs et d'authenticité pour la réussite de vos réceptions.

Les plats de Gaudin Traiteur sont un festival de saveurs et de couleurs faits maison.



LA CARTE  
COCKTAILS  
*Gaudin*

# LES CANAPÉS

---



(plateau de 35 pièces)  
49.00€

Saumon fumé, Magret Fumé,  
Foie Gras, Crevettes, Oeuf de Caille



# LES CUILLÈRES

---

Minimum 10 pièces de chaque

2.50€ pièce

Cuillère Rosbif Mariné  
Cuillère Magret Canard Jus corsé  
Cuillère Gambas

# LES MINI BRIOCHÉS

---

Minimum 10 pièces de chaque

2.00€

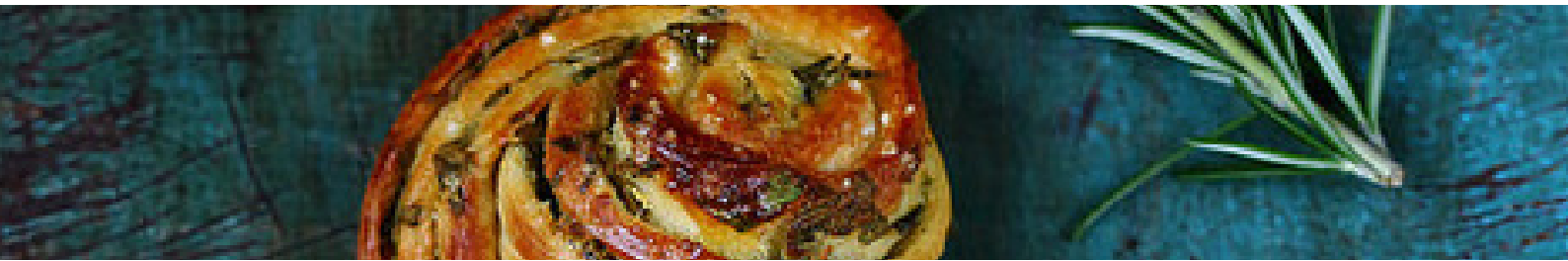
Navette Saumon Fumé

Navette Compotée Provençale

Navette au Crabe

Navette mousse de Foie Gras

Navette Jambon de Parme



# LES PAINS SURPRISES

---

(40 pièces)

Charcuterie la pièce

---

42.40€

Poisson la pièce

---

49.90€

Varié la pièce

---

43.90



# LES MINI SANDWICHS

---

Min 10 pièces de chaque

la pièce 2.50€



Tomates Mozzarella,  
Jambon Blanc et Comté  
Saumon Fumé et Crème  
Poulet Curry



## LES MINI BROCHETTES

Minimum 10 pièces de chaque  
2.50€ Pièce

Parme Melon  
Tomate Mozzarella  
Magret Mangue  
Crevette

# LES VERRINES

---

Minimum 10 pièces de chaque  
2.50€ Pièce



Guacamole Coulis de tomate au basilic  
Coulis de homard en bavarois  
Asperges vertes et foie gras  
Foie gras confit d'oignons et pain d'épices  
Perles océanes saumon fumé

# PIÈCES SALÉES CHAUDES

---

## Les Petits Fours Apéritifs

le kg 59.95€

Quiche, pizza, bouchée  
fromage, saucisse  
feuilleté, croque-monsieur,  
feuilleté chorizo



## Les Cassolettes Chaudes

Min 10 de chaque sorte

la pièce 3€

- ° Saint Jacques et Fondue de poireau
- ° Saumon Asperge au basilic
- ° Quenelle de brochet crevettes et Petits légumes
- ° Émincé de volaille au curry
- ° Ris de veau aux morilles

# PIÈCES SUCRÉES COCKTAIL

---

Assortiment de Petits Fours Sucrés

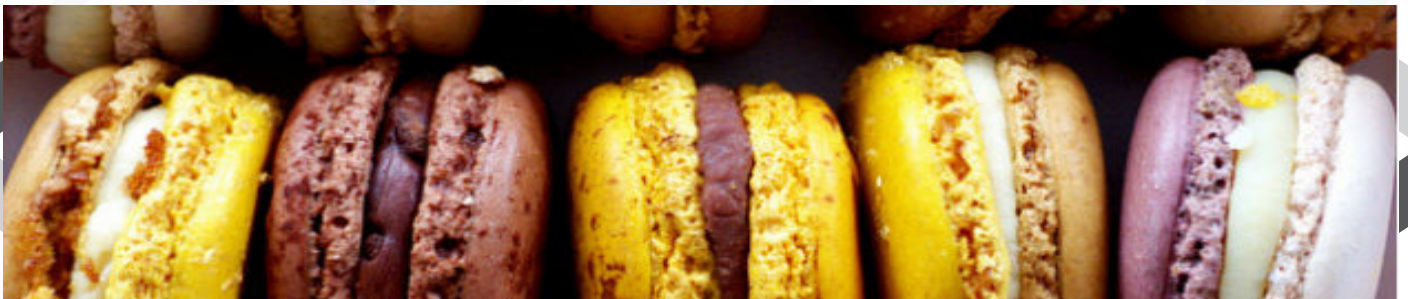
1,70€ Pièce

Mini Macarons

1,80€ Pièce

Brochettes de fruit frais

(min 10) 2.20€ Pièce



## MINI VERRINES SUCRÉES

---

Min 10 de chaque sorte

la pièce 3.00€

Crèmeux coco coulis de mangue

Mascarpone framboise

Chocolat noir, chocolat blanc, ganache

Gâteau de cérémonie (nous consulter)



# LA CARTE REPAS

Gaudin

# NOS ENTRÉES FROIDES

---

|                                                   |                 |
|---------------------------------------------------|-----------------|
| Foie Gras de Canard Maison,                       | Nous Consulter  |
| Opéra de Foie Gras et Mangue                      | 8,50€           |
| Délice de Thon                                    | 6.90€           |
| Comme un Avocat                                   | 6.90€           |
| Pamplemousse Cocktail                             | 6.50€           |
| Nougat de Chèvre                                  | 6,90€           |
| Gâteau de Saint Jacques                           | 7.50€           |
| Maraîchère de St Jacques                          | 7.50€           |
| Fraîcheur de Saint Jacques                        | 6,60€           |
| Œuf norvégien                                     | 8,90€           |
| Tartare de Saumon                                 | 7,95€           |
| Opéra de Saumon                                   | 6.20€           |
| Coquille de Saumon                                | 6,90€           |
| Fraîcheur de Saumon                               | 6,60€           |
| Tartare de Mangue                                 | 7,95€           |
| Saumon à la Parisienne                            | /pers 12.95€    |
| Saumon Fumé écossais                              | le kg 119,90€   |
| Terrine de Saumon aux Champignons Noirs           | le kg 47,90€    |
| Terrine de lotte aux herbes                       | le kg 69,90€    |
| Terrine de Saint Jacques aux 3 Couleurs           | le kg 69,90€    |
| 1/2 Langouste                                     | Nous Consulter  |
| Pressé de Foie Gras Asperges verte et Magret Fumé | 9,90€           |
| Salade Composée                                   | 200g/pers 6.20€ |



## NOS ENTRÉES CHAUDES

---

|                                         |                |
|-----------------------------------------|----------------|
| Bouchée à la Reine aux Ris de Veau      | 6,90€          |
| Coquille Saint Jacques                  | 10,90€         |
| Koulibiac de Saumon ou Saumon en Croûte | Nous Consulter |
| Escargots de Bourgogne                  | /12 12,90€     |



## NOS POISSONS

---

|                                            |                  |
|--------------------------------------------|------------------|
| Filet de Saint-Pierre                      | 17,50€           |
| Suprême de Bar poêlé à l'huile de Noisette | 17,90€           |
| Lotte pochée à l'Américaine                | 15,90€           |
| Saumon en Croûte, sauce Normande           | (nous consulter) |
| Sole à la Dieppoise                        | 15,90€           |
| Choucroute de la mer et ses 3 poissons     | (nous consulter) |
| (saumon, cabillaud et haddock)             |                  |



# NOS VIANDES CHAUDES

---

Carré d'Agneau en croûte d'herbes,  
jus de Thym

la part 17,50€

Tournedos de Boeuf, façon Rossini  
sauce Périgueux

la part 20,90€

Brochette de Mignon de Porc,  
au lard fumé et moutarde à l'ancienne

la part 15,90€

Les Cœurs de Ris de Veau aux Morilles,  
sauce aux Morilles

la part 25,90€

Mignon de Veau en brochette,  
sauce aux girolles

la part 20,90€

Filet de Bœuf en Brioche,  
sauce Périgueux

(min 6 pers)/pers 18,90€

Jambon en croûte traditionnel,  
sauce Madère ou Porto

(min 6 pers)/pers 12,90€



# NOS VOLAILLES

---

Min 6 Personnes \*

|                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| Volaille de Bresse sauce aux Morilles                               | 16,90€ |
| Magret de canard sauce au poivre vert                               | 15,80€ |
| Suprême de Pintade Fermier farci au Foie Gras<br>sauce au Foie Gras | 16.90€ |

# NOS GIBIERS

---

En saison

Civet de Sanglier

la part 15,80€

# NOS VIANDES FROIDES

---

Terrine de poulet au citron et pistaches

(En periode estivale)

Min 6 personnes \*

Assortiment de viandes froides

(120g)/pers 7.50€

gigot, rosbif, rôti de porc ou poulet rôti

(2 au choix)

Assortiment de charcuteries

/pers 6,50€





## NOS PLATS UNIQUES

---

Min 6 Personnes \*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Coucous                       | 20,90€ |
| Tajine d'Agneau               | 15,90€ |
| Tajine de Volaille            | 13,80€ |
| Paëlla                        | 13.90€ |
| Cassoulet au Confit de Canard | 15,90€ |
| Choucroute Garnie             | 16.90€ |





## LES GARNITURES ET LES ACCOMPAGNEMENTS

---

Gratin Dauphinois

pièce 3,50€

Pommes Dauphines

la part 2,90€

Fagot d'haricots verts

pièce 2,20€

Riz Madras

la part 3,10€

Riz aux petits légumes

la part 3,10€

Ratatouille

la part 3,10€

Poêlée d'Automne

la part 3,50€

# NOS FROMAGES

---

Min 6 personnes \*

Tarif nous consulter



|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| Plateau de fromages: | Assortiment de Fromages Affinés |
| Brie de Meaux        | (1/4 ou 1/2 ou entier)          |
| Salade Mélangée      | 3,90€ la part                   |

# NOS DESSERTS

---

|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| Entremets                            | la pièce 5.90€ |
| Île flottante                        | /pers 2.90€    |
| Mousse au chocolat                   | /pers 2.90€    |
| Crème brûlée                         | /pers 3.75€    |
| Crème caramel                        | /pers 2.90€    |
| Tiramisu                             | /pers 4,00€    |
| (Café, Chocolat Spéculos, Framboise) |                |

Gâteau d'anniversaire

Croquembouche

Pièce montée

Galette frangipane

(nous consulter)

Devis personnalisé avec matériel, vaisselle,  
boissons et service sur demande

(à partir de 50 pers)



Gaudin

<http://www.gaudintraiteur.fr/>

46 RUE DE POISSY - 78100 SAINT GERMAIN EN LAYE