Nos viandes cuisinées sans accompagnements

• Rôti de magret miel romarin	la part	6.70 €
• Aiguillette de canard au xérès	la part	8.00 €
• Confit de canard	la part	6.00 €
• Pavé de Veau aux pleurotes	la part	7.50 €
• Tournedos sauce périgourdine	la part	7.90 €
• Mijoté de sanglier aux airelles	la part	6.50 €
• Mignonnette de dinde farcie	la part	5.50 €
• Caille désossée farcie foie gras	la part	9.90 €
• Rôti de chapon sauce forestière	la part	7.00 €
• Suprême de pintade au riesling	la part	6.50 €
• Délice de caille au miel et abricot	la part	8.00 €
• Souris d'agneau confite	la part	10.00 €
• Pavé de cerf sauce grand veneur	la part	6.50 €
• Chapon, dinde, oie rôties	la part	8.50 €
• Supplément légumes	la part	1.80 € 2.50 €/les 2

Gratin, tatin d'endive, crumble ou flan de légumes, poêlée festive, grenaille, poire au vin

Traiteur GAUTIER

Compte tenu de l'augmentation du prix du carburant et de la pénurie de personnel, nous n'assurerons pas de livraison pendant les fêtes.
Merci de votre compréhension

Nous serons à votre disposition le dimanche 24 de 8h à 16h et le dimanche 31 de 8 h à 15h

Nous assurerons les commandes suivant l'arrivage et les disponibilités fournisseur jusqu'au 16 décembre pour Noël et 23 décembre pour le nouvel An.

CONTACTS & BOUTIQUE

20 bis Rte de Laval - 53200 AZÉ

Ouvert du mardi au samedi
7h30-12h30 / 15h-18h30 et sur rendez-vous

Tél. 02 43 07 27 48

www.gautier-traiteur.fr

Imprimerie West Imprim : www.westimprim.fr

Traiteur GAUTIER

www.gautier-traiteur.fr

- » Réception
- » Buffets Froids
- » Soirées Privées
- » Cocktails
- » Séminaires
- » Mariages
- » Baptêmes
- » Communions

FÊTES 2023/2024 & NOS MENUS

Menu Bambino à 6.50 €

- Mousson de canard
- Chapon
  pommes dauphines
- Moelleux chocolat

Menu à 16.00 €

- 3 toasts froids
- Feuilleté saumon à l'oseille
- Canette à l'orange grenaille
- Palet sablé caramel

Menu à 19.50 €

- 4 toasts chauds
- Roulé de limande aux petits légumes
- Rôti de chapon, poêlée festive
- Fromage, pain
- Croustillant 3 chocolats

Menu à 30.00 €

- 6 amuse-bouches
- Foie gras et sa compotée
- Coquille st-jacques aux poireaux
- Veau aux pleurotes, tatin d'endive
- Salade, fromage, pain
- 4 réductions sucrées

Nous assurerons les commandes suivant l'arrivage …

Nos Amuse-Bouches

Pain surprise	la pièce	**28.00 €**
Planche charcuterie légumes fromage	la part	**4.00 €**
Plateau prestige (4 x 6 sortes)	24 pièces	**21.90 €**
Petit four chaud assortis	la pièce	**1.00 €**

Cartes des vins !
(la bouteille)

Chardonnay	la bouteille	**6.50 €**
Chinon Saumur	la bouteille	**7.50 €**
Bordeaux supérieur ou blanc	la bouteille	**9.50 €**
Layon, crémant	la bouteille	**9.20 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Nos Entrées

Foie gras et sa compotée	la part au kg	**7.50 €** **110.00 €**
Saumon farci, son blinis et rillette	la part	**7.50 €**
Cassolette joue de cabillaud, crevette	la part	**5.00 €**
Tatin foie gras	la part	**5.50 €**
Sandre beurre nantais	la part	**6.95 €**
Filet de truite sauce champagne	la part	**6.70 €**
Roulé de limande sauce dieppoise	la part	**6.00 €**
Feuilleté saumon à l'oseille	la part	**3.95 €**
Lotte à l'américaine	la part	**8.90 €**
Dos de cabillaud au chorizo	la part	**6.95 €**
Coquille st jacques	la pièce	**4.25 €**

Pâté en croûte, galantine
et saumon fumé
sur commande

Foie gras frais crû
à compter du 15 décembre