

A top-down view of a wooden surface decorated with several colorful Easter eggs (pink, yellow, light blue, and white with polka dots) and sprigs of small white flowers. The text is centered over the image.

Maison Cottin
Les Saveurs
de Pâques

The background of the entire image is a light-colored wooden surface. Scattered around the edges and interspersed with the text are several colorful Easter eggs in shades of pink, yellow, light blue, and pale green. Some of the pink eggs have a subtle white speckled pattern. Interspersed among the eggs are delicate sprigs of small white flowers with green leaves, creating a festive and natural aesthetic.

Maison Cottin
Les Saveurs
de Pâques



La Carte



Les entrées froides

Terrine de foie gras de canard au Rancio, chutney d'oignons rouges **11.90 €**

Entremet de saumon, griottes et asperges vertes **7.50 €**

Pressé de lapereau, morilles, pistaches et foie gras de canard **7.10 €**

Les poissons chauds

Cocotte de langouste, fondue de poireaux et légumes verts, en croûte feuilletée **15.90 €**

Dos de cabillaud en croûte de noisettes et comté, coulis verdé, risotto crémeux **12.90 €**

Pavé de sandre et st Jacques, sauce au Noilly, risotto crémeux **13.20 €**

Les viandes chaudes

Médailillon d'agneau de 7 heures, poelée de légumes Pasquale **14.90 €**

Roulé de poulet jaune, mirepoix d'asperges vertes et duxelle de champignons

Savarin de champignons, comté et noisettes **12.90 €**

Pavé de veau cuit en basse température, aux morilles et écume de vin Jaune

Savarin de champignons, comté et noisettes **15.90 €**

La note sucrée

La pavlova fruits rouges et combawa en verrine **5.20 €**

Le dôme chocolat et fraises, croustillant pistache **4.90 €**

Merci de réserver avant le Mercredi 01 Avril

Les Viandes

Découvrez notre sélection d'agneaux de Bourgogne Franche-Comté :
Gigot, Epaule, Baron ...

MAISON COTTIN 18 Grande Rue • 25170 Emagny Tél. 03 81 55 03 07

•cottin-traiteur @wanadoo.fr • www.cottin-traiteur.com

Facebook : @maison.cottin

TTC / Pers à emporter



La Carte



Les entrées froides

Terrine de foie gras de canard au Rancio, chutney d'oignons rouges **11.90 €**

Entremet de saumon, griottes et asperges vertes **7.50 €**

Pressé de lapereau, morilles, pistaches et foie gras de canard **7.10 €**

Les poissons chauds

Cocotte de langouste, fondue de poireaux et légumes verts, en croûte feuilletée **15.90 €**

Dos de cabillaud en croûte de noisettes et comté, coulis verdé, risotto crémeux **12.90 €**

Pavé de sandre et st Jacques, sauce au Noilly, risotto crémeux **13.20 €**

Les viandes chaudes

Médailillon d'agneau de 7 heures, poelée de légumes Pasquale **14.90 €**

Roulé de poulet jaune, mirepoix d'asperges vertes et duxelle de champignons

Savarin de champignons, comté et noisettes **12.90 €**

Pavé de veau cuit en basse température, aux morilles et écume de vin Jaune

Savarin de champignons, comté et noisettes **15.90 €**

La note sucrée

La pavlova fruits rouges et combawa en verrine **5.20 €**

Le dôme chocolat et fraises, croustillant pistache **4.90 €**

Merci de réserver avant le Mercredi 01 Avril

Les Viandes

Découvrez notre sélection d'agneaux de Bourgogne Franche-Comté :
Gigot, Epaule, Baron ...

MAISON COTTIN 18 Grande Rue • 25170 Emagny Tél. 03 81 55 03 07

•cottin-traiteur @wanadoo.fr • www.cottin-traiteur.com

Facebook : @maison.cottin

TTC / Pers à emporter