

18 Grande Rue -25170 Émagny
Tel.03 81 55 03 07
cottin-traiteur@wanadoo.fr
www.cottin-traiteur.com



maison.cottin





Nos menus...

Menu Festif

29.90
€/pers.

- Terrine de foie gras de canard au Rancio chutney pomme coing
- Volaille fermière des Landes en deux cuissons, sauce suprême Crèmeux de christophine et panais
- Bûche au choix*

Menu Chandelle

49.80
€/pers.

- Bouchées apéritives (4 pièces/pers)
- Cocotte de sandre et gambas, émulsion de vin Jaune
- Croustillant de filet de bœuf (origine France) et foie gras de canard, Sauce Périgueux, Crèmeux de christophine et panais
- Bûche au choix*

23.50
€/pers.

Menu Gourmand

- Moelleux de st Jacques, butternut et trompettes
- Suprême de chapon des Landes farci au potimarron et champignons Sauce foie gras Crèmeux de christophine et panais
- Bûche au choix*

Box de petits lutins

9.90
€/pers.

- Mini croque monsieur
- Nuggets
- Potatoes
- Surprise de Noël

*Nous vous conseillons de retenir un même choix

de bûche pour l'ensemble de vos convives.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande doit s'accompagner du versement d'un acompte égal à 30 % de son montant, le solde étant payable au moment du retrait des produits en boutique.

L'acompte sera conservé en cas d'annulation de la commande ou de demande de report pour quelque cause que ce soit. En cas de variation à la baisse du volume de la commande, notifiée moins de 3 jours avant la remise de celle-ci, la facturation sera établie sur la base initialement indiquée.





★ LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Le plateau tout prêt, 24 pièces.....29.90 € ttc/plateau

- canapés assortis
- bagels
- navettes briochées
- wraps
- minis brochettes magret fumé/fruit sec

Pain surprise (70 pièces).....36.00 € pièce

- (mousse de foie de canard, charcuteries, beurre de crevette, mousse de saumon fumé)

La verrine apéritive.....1.90 € pièce

- (crème de lentilles vertes, saumon mariné)
- (foie gras de canard et pommes caramélisées)

Le trio des gougères

**(comté, chorizo, ail des ours).....15.00 €
Les 30 gougères**

★ LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

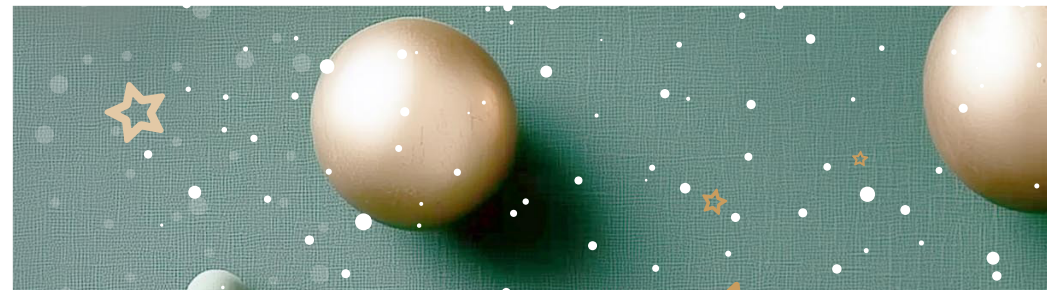
Le plateau tout prêt, 24 pièces.....29.90 € ttc/plateau

- burgers
- croustades d'escargot de Bourgogne
- nems poulet ananas
- tempuras de crevettes
- bonbons de crevettes aux petits légumes

Le plateau Tour de monde, 20 pièces.....29.90 € ttc/plateau

- (Burger, panini, flammekueche, pastilla poulet, empanadas)

**Plateau de 350 g de frivolités salées,
environ 30 pièces.....14.90 € ttc/plateau**



Les entrées et poissons froids

★ Terrine de foie gras de canard au Rancio,
chutney pomme-coing.....**11.90 €/pers.**

★ Terrine de foie gras de canard,
impérial tonka et byrrh.....**11.90 €/pers.**

★ Entremet de foie gras, butternut, volaille et figues....**9.50 €/pers.**

★ Pâté en croûte de gibier et foie gras de canard.....**7.50 €/pers.**

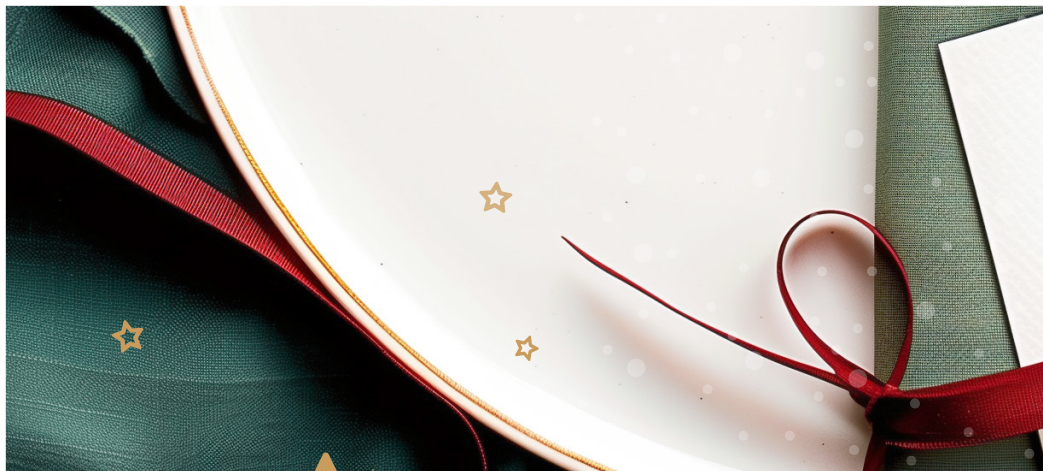
★ Moelleux de st Jacques, butternut et champignons..**7.30 €/pers.**

★ Panna cotta parmesan, saumon fumé, mangue
et avocat comme une bulle.....**9.90 €/pers.**

★ Saumon fumé d'Ecosse grand prestige
(sur plat) (70 g).....**7.90€/pers.**

★ Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth façon
Gravlax (sur plat) (70 g).....**7.50 €/pers.**

★ Demie queue de langouste Bellevue.....**29.90 €/pièce**



Les incontournables

- ★ Escargots de Bourgogne (maison Dutruy à Marnay)
au beurre persillé, maison.....**10.95 € la douzaine**
- ★ Croûte forestière et morilles sauvages (15 g)...**10.90 €/pers.**
- ★ Bouchée à la reine et ris de veau.....**7.90 €/pièce**
- ★ Coquille st Jacques traditionnelle.....**8.50 €/pers.**
- ★ Boudin blanc traditionnel.....**28.50€/kg**
- ★ Boudin blanc truffé (3 %)...**39.90€/kg**
- ★ Plateau de galantines et terrines festives.....**9.90 €/pers.**

Tout un assortiment de charcuteries
et terrines festives vous attend dans notre magasin.

★ Venez les découvrir ! ★

Les entrées et poissons chauds

- ★ Pavé de saumon, grenailles et légumes
en coulis vert.....**11.90 €/pers.***
- ★ Cocotte de sandre et gambas,
émulsion de vin Jaune**13.90 €/pers.***
- ★ Cubik de sole, jus de poisson
et rouille safranée.....**13.95 €/pers.***
- ★ Cassolette de cabillaud, asperges vertes
et morilles sauvages.....**13.90 €/pers.***
- ★ Filet de st pierre, sabayon à la graine
de moutarde.....**13.90 €/pers.***
- ★ Croustade de légumes automnal du potager...**6.50 €/pers.** ✓

* Un risotto au champagne et trompettes accompagne ces poissons.

Les viandes chaudes

★ Volaille fermière des Landes en deux cuissons, sauce suprême.....**13.90 €/pers.***

★ Suprême de chapon des Landes farci au potimarron et trompettes
Sauce foie gras.....**14.30 €/pers.***

★ La mitonnade de chapon aux morilles sauvages, écume de vin Jaune.....**14.50 €/pers.***

★ Feuilleté de cailles, foie gras de canard et chou vert, coulis de foie gras et Porto.....**15.90 €/pers.***

★ Croustillant de filet de bœuf (origine France) et foie gras de canard.....**20.90 €/pers.***

** (Crèmeux de christophine et panais)*

★ Souris de cerf moelleuse, glacée, et sa poelée de spatzle.....**13.90 €/pers.**

★ Dos de cerf rôti au beurre de noisettes, jus réduit de tubercules.....**15.90 €/pers.***

★ Filet de faisan en ballotine au foie gras de canard, sauce aux girolles.....**14.90 €/pers.***

★ La gigue de chevreuil sauce grand Veneur....**14.90 €/pers.***

** (Un bouchon de céleri à l'ail noir accompagne ce plat)*



Le fromage★

Plateau de fromages (5 variétés):

de 4 à 6 personnes.....**27.00 € le plateau**
de 8 à 10 personnes.....**32.50 € le plateau**

Les desserts★

«LA RONDE DES BÛCHES»

4 personnes.....**21.00 € la bûche**
6 personnes.....**29.00 € la bûche**
8 personnes.....**38.00 € la bûche**

« ECLAT MANDARINE »

Biscuit madeleine pistache, croustillant pistache, mousse chocolat noir et insert mandarine

« FLOCON DES ILES »

Biscuit financier cassis, mousse passion et insert exotique

« DOUCEUR D'HIVER »

Biscuit croquant spéculos, bavaroise vanille et mousse chocolat lait

Assortiment de 20 réductions sucrées...**23.80 € le plateau**
Réglette de 6 macarons...**7.20€ le plateau**





Les volailles festives

Toutes nos volailles sont préparées avec soin
et peuvent être farcies, cuites, sur demande

LES VOLAILLES FERMIERES DES LANDES

- ★ Dinde fermière des Landes, label rouge.....**21.90 €/kg**
- ★ Chapon fermier des Landes, label rouge.....**20.40 €/kg**
- ★ Mini-chapon des Landes, label rouge.....**21.90 €/kg**
- ★ Poularde fermière des Landes, label rouge.....**17.90 €/kg**
- ★ Chapon de pintade fermier des Landes, label rouge.**24.90 €/kg**

LES VOLAILLES FERMIERES DE BRESSE

*(en provenance directe de l'élevage
du Gaec Laurency, 71500 St Usage)*

- ★ Chapon de bresse roulé sous toile.....**45.80 €/kg**
- ★ Poulet fermier de Bresse.....**19.90 €/kg**
- ★ Poularde de Bresse roulée sous toile.....**31.90 €/kg**

Et toujours pigeon, caille, pintade,
poulet fermier en provenance des Landes....

Nous vous proposons également de farcir vos volailles
avec notre FARCE MAISON (16.90 € kg)

Possibilité de cuire vos dindes ou chapons, farcis ou non.
Foie gras cru en escalope ou en lobe à faire poêler minute
à la maison **NOUS CONSULTER**

Découvrez toute une gamme de paniers garnis à tous les budgets,
ainsi que nos bons d'achats pour gâter vos proches.

Les plats en viande

- ★ Gibier frais (sur commande)
- ★ Fondue chinoise (200 g).....**8.80 €/pers.**
- ★ Fondue bourguignonne (250 g).....**7.90 €/pers.**
- ★ Fondue paysanne (dinde 250 g).....**5.80 €/pers.**
- ★ Pierrade assortie (5 viandes, 250 g).....**8.90 €/pers.**
- ★ Raclette (200 g de fromage et 150 g de charcuterie)..**9.90 €/pers.**

Nous vous suggérons également nos préparations bouchères
crues, sélectionnées par notre équipe de bouchers.



Nos conseils pour

BIEN PRÉPARER LES FÊTES

Afin de vous offrir une meilleure qualité de service,
merci de passer vos commandes au plus tard,
pour Noël avant le samedi 20 décembre à 18h00
pour nouvel An avant le samedi 27 décembre à 18h00

Attention, dans un souci d'organisation, après ces dates,
les commandes ne pourront plus être ni modifiées,
ni annulées, ni remboursées.

Merci pour votre compréhension !

OUVERTURE

NOËL :

Lundi 22 décembre de 08h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

Mardi 23 décembre de 08h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

Mercredi 24 décembre de 08h00 à 17h00

FERMÉ le jeudi 25 décembre et vendredi 26 décembre.

NOUVEL AN :

Vendredi 26 décembre, les commandes seront prises
par téléphone (magasin fermé).

Samedi 27 et dimanche 28 décembre, ouvertures
aux horaires habituels

Lundi 29 décembre de 08h00 à 12h30

Mardi 30 décembre de 08h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

Mercredi 31 décembre de 08h00 à 16h00

FERMÉ le jeudi 01 janvier et vendredi 02 janvier 2026.

Laurence, Pascal et Jean-Charles ainsi que toute leur Equipe
vous présentent leurs meilleurs vœux de bonheur
à l'occasion de ces fêtes de fin d'année.

Qu'elles vous permettent de fêter en famille ou entre amis,
des moments privilégiés de joie et de sérénité.

Merci de votre confiance et de votre fidélité qui nous honorent !

★ BON ★
de commande



Nom

Prénom

Adresse

Tél.

