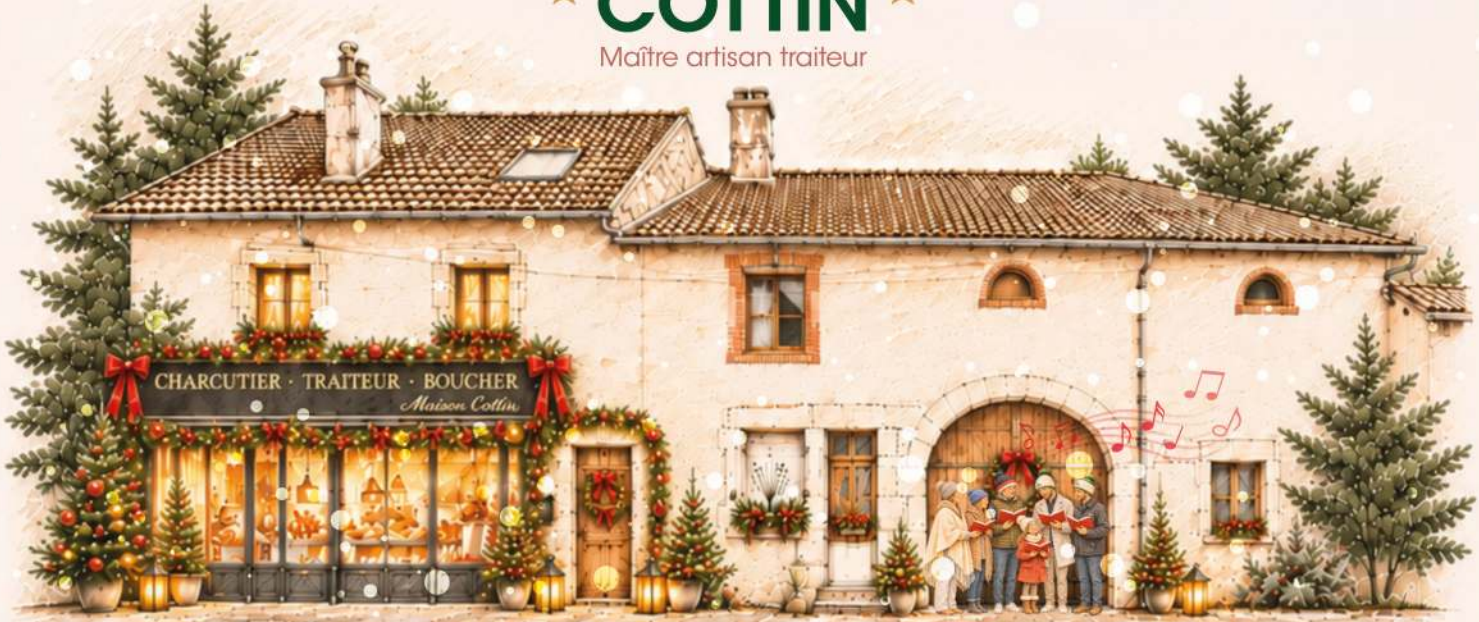
2026

MAISON
COTTIN

Maître artisan traiteur



Carte des Fêtes

Nos menus

27.00 €/pers.

Menu Gourmand

- Entremet de crustacés, potimarrons et pommes vertes
- Ballotin de pintade aux pleurotes et citrons confits
  Mousseline de panais et yuzu
- Bûche au choix *

33.00 €/pers.

Menu Festif

- Terrine de foie gras de canard au rancio
  Chutney pomme, gingembre et cannelle
- Médaillon de veau aux asperges vertes et girolles
  Jus brun, réduction de vin vieux
  Mousseline de panais et yuzu
- Bûche au choix *

*Nous vous invitons à sélectionner un seul choix de bûche par commande

Nos menus

49.90 €/pers.

Menu Chandelle

- Amuse-bouche
- Raviole de langoustines, coulis de crustacés
- Croustillant de filet de bœuf (origine France) et foie gras de canard, sauce Périgueux
  Mousseline de panais et yuzu
- Bûche au choix*

10.00 €/pers.

Box des petits lutins

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

*Nous vous invitons à sélectionner un seul choix de bûche par commande



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.



Notre Carte des Fêtes

L'apéritif



LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Le plateau tout prêt, 24 pièces ..... ***29.90 € ttc/plateau***
- *Canapés assortis* - *Bagels* - *Navettes briochées* - *Wraps* - *Mini brochette magret fumé/fruit sec*

Pain surprise (70 pièces) ..... ***34.00 € pièce***
- *(Mousse de foie de canard, charcuteries, beurre de crevette, mousse de saumon fumé)*

La verrine apéritive ..... ***1.90 € pièce***
- *(bavaroise de crustaces, gravlax de cabillaud) ou (foie gras de canard, et pommes caramelisees)*

Le trio des gougères (comté, chorizo, ail des ours) ..... ***15.00 € les 30 gougères***
- *(Comté, chorizo, ail des ours)*

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Le plateau tout prêt, 24 pièces ..... ***29.90 € ttc/plateau***
- *Burgers* - *Croustade d'escargot de Bourgogne* - *Nem poulet-ananas*
- *Tempura de crevettes* - *Bonbons 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 €***

Les entrées et poissons froids

- Terrine de foie gras de canard au rancio
  Chutney pomme, gingembre et cannelle..... ***12.00 €/pers.***
- Terrine de foie gras de canard, impérial tonka et byrrh..... ***12.00 €/pers.***
- Entremet de foie gras, pommes rôties au miel et fruits secs..... ***7.20 €/pers.***
- Entremet de crustacés, potimarrons et pommes vertes..... ***7.20 €/pers.***
- Saumon fumé d'Écosse grand prestige (sur plat, 70 g)..... ***9.50 €/pers.***
- Demie-queue de langouste Bellevue..... ***31.00 € pièce***

Les incontournables

- Escargots de Bourgogne (maison Dutruy à Marnay) au beurre persillé maison... ***12.00 € la douzaine***
- Croûte forestière et morilles sauvages (15 g)..... ***12.00 €/pers.***
- Bouchée à la reine et ris de veau..... ***7.90 € pièce***
- Coquille Saint-Jacques traditionnelle..... ***8.90 €/pers.***
- Boudin blanc traditionnel..... ***24.90 €/kg***
- Boudin blanc truffé (3 %)..... ***43.00 €/kg***
- Plateau de galantines et terrines festives..... ***9.90 €/pers.***

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

★ **Venez les découvrir !** ★



Les entrées et poissons chauds

- Moelleux de filet de bar aux agrumes, velouté à l'absinthe..... ***14.00 €/pers.****
- Canon de sole aux potimarrons, sauce normande et œufs de saumon ..... ***13.00 €/pers.****
- Tournedos de Saint-Pierre aux fèves, mirliton de légumes et sauce rouille..... ***14.00 €/pers.****
- Cocotte de lotte et Saint-Jacques, fondue de poireaux et velouté d'oranges..... ***14.00 €/pers.****
- Vol-au-vent de Saint-Jacques, asperges et morilles..... ***8.00 €/pers.****

* *Un risotto crémeux accompagne ces poissons.*

Les viandes chaudes

- La mitonnade de chapon aux morilles sauvages, écume de vin jaune..... ***15.00 €/pers.****
- Ballotin de pintade aux pleurotes et citrons confits ..... ***14.00 €/pers.****
- Médaillon de veau aux asperges vertes et girolles,
  Jus brun, réduction de vin vieux..... ***15.00 €/pers.****
- Pot-au-feu de canard en trois cuissons
  (Filet, confit et escalope de foie gras + petits légumes)..... ***15.00 €/pers.****
- Croustillant de filet de bœuf (origine France) et foie gras de canard..... ***20.90 €/pers.****

  ** Une mousseline de panais et yuzu accompagne ce plat*

- Confit de sanglier aux baies d'épines-vinettes,
  Matignon de légumes racines..... ***14.00 €/pers.****
- La gigue de chevreuil, sauce grand veneur..... ***15.00 €/pers.****
- Médaillon de lièvre à la royale, sauce chocolatée..... ***16.00 €/pers.****

  ** Un petit pot de pois, potimarron en fraîcheur mentholée accompagne ce plat*

Le fromage

PLATEAU DE FROMAGES
(5 VARIÉTÉS):

de 4 à 6 personnes
28.00 € le plateau

de 8 à 10 personnes
33.00 € 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***

« DOUCEUR D'HIVER »
Biscuit chocolat, ganache vanille-chocolat blanc,
insert crémeux marrons et brisures de marrons

« ÉCLAT DE FRUITS »
Biscuit madeleine, croustillant citron, mousse yuzu,
insert compotée yuzu et framboises

« CARAPOIRE »
Biscuit chocolat, croustillant caramel beurre salé,
mousse chocolat noir, insert poires caramélisées

Assortiment de 20 réductions sucrées...***23.80 € le plateau***

Les volailles festives

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

LES VOLAILLES FERMIÈRES DES LANDES

- Dinde fermière des Landes, Label Rouge..... **22.60 €/kg**
- Chapon fermier des Landes, Label Rouge..... **20.90 €/kg**
- Mini-chapon des Landes, Label Rouge..... **22.60 €/kg**
- Poularde fermière des Landes, Label Rouge..... **18.60 €/kg**
- Chapon de pintade fermier des Landes, Label Rouge. **25.60 €/kg**

LES VOLAILLES FERMIÈRES DE BRESSE AOP

(En provenance directe de l'élevage du GAEC Laurency, 71500 Saint-Usuge)

- Chapon de Bresse roulé sous toile..... **52.40 €/kg**
- Poulet fermier de Bresse..... **23.00 €/kg**
- Poularde de Bresse..... **29.80 €/kg**

Et toujours… 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'achat pour gâter vos proches.

Les plats en viande

- Gibier frais (sur commande)
- Fondue chinoise (200 g)..... ***8.90 €/pers.***
- Fondue bourguignonne (250 g)..... ***8.60 €/pers.***
- Fondue paysanne (dinde, 250 g)..... ***7.30 €/pers.***
- Pierrade assortie (5 viandes, 250 g)..... ***8.90 €/pers.***
- Raclette (200 g de fromage et 150 g de charcuteries) ***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 19 décembre à 18h00
Pour le Nouvel An : avant le samedi 26 décembre à 18h00

Attention, dans un souci d'organisation, après ces dates, les commandes ne pourront plus être modifiées, annulées ou remboursées. Merci de votre compréhension.

Ouverture

NOËL

Lundi 21 décembre de 08h00 à 12h30 et de 15h00 à 18h00
Mardi 22 et mercredi 23 décembre de 8h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00
Jeudi 24 décembre de 8h00 à 17h00
FERMÉ le **vendredi 25 décembre**

NOUVEL AN

Lundi 28 décembre de 08h00 à 12h00
Mardi 29 et mercredi 30 décembre de 8h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00
Jeudi 31 décembre de 08h00 à 16h00
FERMÉ les **vendredi 1er, samedi 2 et dimanche 3 janvier 2027**

Laurence, Pascal et Jean-Charles, ainsi que toute leur équipe, vous présentent leurs meilleurs vœux de bonheur à l'occasion de ces fêtes de fin d'année.
Qu'elles vous permettent de partager 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
Tél.
Adresse



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

maison.cottin