



LA CARTE

2025

C&g Traiteur

☎ 06.82.03.87.09.

✉ cetgtraiteur@orange.fr

🌐 www.cg-traiteur.com

Laurence et Bruno CARRARO GOUPIL
1815 route de Saint Genix
38490 AOSTE



L'APERITIF

Bouchées apéritives, plateau de 35 pièces	45.00 €
<i>Mini quiche saumon et épinards, Royale de petits pois au cumin, en verrine, Mini hot dog en navette de pain au lait, Croque monsieur à l'italienne sur pain de mie de couleur, La Tomate en cuillère, Muffin à la féta, tomate et basilic Verrine de caviar d'aubergines au miso</i>	
Bouchées apéritives, plateau de 50 pièces	65.00 €
<i>Tartelette à la purée de poivrons, mousse maïs et pop corn, Mini quiche saumon et épinards, Royale de petits pois au cumin, en verrine, Mini hot dog en navette de pain au lait, Gougère au poulet et à la menthe, Croque monsieur à l'italienne sur pain de mie de couleur, La Tomate en cuillère, Muffin à la féta, tomate et basilic Mini buns à la rilette de saumon à l'Aneth, concombre, et saumon fumé maison, Verrine de caviar d'aubergines au miso</i>	
Quiche lorraine	47.00 €
<i>(80 bouchées cocktail)</i>	
Pizza jambon fromage, pizza végétarienne, tarte à l'oignon	45.00 €
<i>(80 bouchées cocktail)</i>	

LES SALADES


250g par personne pour une salade.

Sur commande min. 5 jours à l'avance - à partir de 4 personnes

Salade Roma	7.00 €
<i>salade de pâtes, tomates séchées et mozzarella</i>	
Salade de lentilles aux fraises	7.00 €
<i>ou lardons et vinaigre balsamique (suivant saison)</i>	
Salade de perles aux écrevisses	7.50 €
<i>et légumes croquants</i>	
Salade de pépinettes aux moules	7.50 €
<i>sauce légère au Curry</i>	
Salade cocktail fraîcheur	7.50 €
<i>salade de riz aux pommes granny, citron vert, thon, céleri et sésame</i>	
Salade Coleslaw	7.00 €
<i>salade de chou Américaine au vinaigre de cidre</i>	
Salade Caesar au poulet	7.50 €
<i>salade verte, poulet, parmesan et croûtons</i>	
Taboulé Traditionnel	7.00 €
<i>semoule de blé, tomates, concombres, persil et oignons</i>	

LES ENTRÉES FROIDES



Les prix s'entendent à la part
Sur commande min. 5 jours à l'avance - à partir de 4 personnes



Langouste En Bellevue	16.00 €
<i>Macédoine maison, langouste sauce mayonnaise acidulée</i>	
La Tomate Mozzarella par Bruno	14.00 €
Cœur de Mousseline d'Avocat et St Jacques	14.00 €
Trilogie de Saumon	15.00 €
<i>(fumé, rillettes et tartare)</i>	
Foie Gras Maison et sa Palette de saveurs	15.00 €
<i>Portion de 70g, demander si disponibilité</i>	
Terrine de Campagne	8.50 €
Parfait de Foie de Volaille	9.00 €
Tartelette feuilletée	14.00 €
<i>aux légumes grillés & bocconcini de mozzarella di buffalo</i>	
Perles Au Homard Et Légumes Croquants	15.00 €
Salade de Pommes de terre 3 couleurs	13.00 €
<i>et sa Rose de Saumon fumé</i>	
Puzzle Mousse De Chèvre	13.00 €
<i>au Poivron Doux aux deux coulis</i>	
Salade Terre et Mer	14.00 €
<i>Salade verte, haricots verts, magret de canard, saumon fumé et foie gras</i>	
Le Saumon Fumé Maison	40.00 €
<i>Par 500g (environ 7 tranches)</i>	

LES ENTRÉES CHAUDES



Les prix s'entendent à la part
Sur commande min. 5 jours à l'avance - à partir de 4 personnes



Bouchée à la Reine aux Ecrevisses	14.00 €
<i>Quenelles de brochet, crevettes, écrevisses, champignons, au Coteau du Layon</i>	
Escargots de Bourgogne	8.60 €
<i>au Vrai Beurre Persillé, la douzaine</i>	
Gratin de fruits de mer	13.00 €
Gâteau de foie à tomate	10.00 €

LES POISSONS

Les prix s'entendent à la part
Sur commande min. 5 jours à l'avance - à partir de 4 personnes

Froids

Pavé de saumon poché, mayonnaise maison	11.00 €
Mousse de poisson blanc, mayonaise acidulée	10.00 €

Chauds

Médailon de lotte sauce américaine	16.00 €
Noix de Saint Jacques aux petits légumes, sauce Champagne	18.00 €
—————	
Filet de Dorade Royale	15.00 €
Pavé de Sandre	15.00 €
Mousseline de Poisson blanc	11.00 €
Filet de bar	15.00 €
Dos de saumon	14.00 €

Sauce au choix : sauce Écrevisses, sauce Champagne ou sauce Safranée

LES VIANDES FROIDES

Petit assortiment de charcuteries	8.00 €
<i>Jambon blanc (1 tranche), jambon cru (1 tranche), et rosette (2 tranches)</i>	
Assortiment de charcuteries	13.00 €
<i>(au choix 5 sortes) Jambon blanc (1 tranche), jambon cru (1 tranche), rosette (2 tranches), coppa (1 tranche), viande de grison (1 tranche), chorizo (2 tranches)</i>	
Rôti de porc	5.50 €
<i>(2 tranches : 100g)</i>	
Rôti de bœuf	6.50 €
<i>(tende de tranche, 2 tranches : 100g)</i>	
Rosace de filet de poulet	7.50 €
<i>(environ 120 g)</i>	



Les prix s'entendent à la part

Sur commande min. 5 jours à l'avance - à partir de 4 personnes



LES PLATS CHAUDS

Aiguillettes ou filet de poulet	13.00 €
<i>sauce à la crème, sauce au citron, sauce basquaise, sauce "exotic" (lait de coco, pommes vertes et citron vert), ou sauce Strogonoff (paprika et crème)</i>	
Sauté de porc	13.00 €
<i>aux olives, ou basquaise, ou miel, ou à la Normande (pommes et crème)</i>	
Coq au vin	15.00 €
Poule au riz sauce Ivoire	14.00 €
Boeuf Bourguignon	14.00 €
Chili con carne	14.00 €
Tête de veau, sauce gribiche	<i>nous consulter</i>

LES PLATS FESTIFS

Mousseline de volaille à la crème	11.00 €
Suprême de volaille sauce Écrevisses	15.00 €
Mousseline de volaille aux ris de veau et aux morilles	20.00 €
Bouchée à la reine au veau, quenelles et aux morilles	18.00 €
Noix de jambon braisée au porto rouge	13.50 €
<i>(Minimum 6 personnes)</i>	
Noisette de filet mignon de porc, sauce forestière	13.50 €
<i>(Minimum 6 personnes)</i>	
Cuissot de porcelet aux cèpes	14.50 €
<i>(Minimum 6 personnes)</i>	
Suprême de volaille avec peau aux morilles	18.00 €
Suprême de volaille aux truffes d'été	18.00 €
Suprême de pintade au porto blanc	16.00 €
Satinée de haut de cuisse de volaille à l'ancienne	16.00 €
Tonnelet de veau aux morilles	20.00 €
Tonnelet de veau à la truffe d'été	20.00 €
Magret de canard à l'orange, ou au poivre vert	16.50 €
Civet de cerf et sa pomme cuite aux airelles (suivant la saison)	15.00 €

LES GARNITURES

Gratin dauphinois

Riz de Camargue pilaf

Risotto à la moelle (supplément 1€)

Fricassée de légumes du moment

Riz Vénéré (le riz de Vénus, Florence Italie)

Gratin de Crozets

Flan de légumes (5 légumes)

Poêlée de champignons des bois

GARNITURE SEULE, en plat (200g) : 4.00 € -- en cocotte en pin : 5.00 €

LES PLATS COMPLETS

Les prix s'entendent à la part
Sur commande min. 5 jours à l'avance - à partir de 4 personnes

Pad Thaï , poulet, lait de coco, cacahuètes, coriandre et riz thaï	13.00 €
Paella Royale (500g), poulet, porc, chorizo, fruits de mer, moules et crevettes (sans déchets)	14.00 €
Couscous aux 3 viandes , poulet, boulette de boeuf au cumin, merguez, semoule et légumes frais coupés main	14.00 €
Choucroute garnie , 5 viandes	15.50 €
Cassoulet du Sud-Ouest	14.50 €
Tartiflette au Reblochon de Savoie	13.00 €
Lasagnes sur lit d'aubergines grillées , recette de la Nonna	10.00 €
Lasagnes au saumon sur lit d'épinards	12.00 €
Tomates farcies au pot au feu et riz pilaf	10.00 €