



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



[maison.cottin](https://www.facebook.com/maison.cottin)

MAISON
★ COTTIN ★
Maître artisan traiteur

2024

*Carte
des Fêtes*



MAISON
★ COTTIN ★

Nos menus...

22.90
€/pers.

Menu Gourmand

- Finger de cabillaud, asperges vertes et potimarron, gelée d'estragon
- Ballotine de poularde aux écrevisses, bisque crémée et cèpes
- Mousseline de panais au yuzu
- Bûche au choix *

* Nous vous conseillons de retenir un même choix

Menu Festif

29.90
€/pers.

- Terrine de foie gras de canard au Rancio chutney confit de vin chaud
- Pavé de biche sauvage française, sauce chocolat et poivre fumé
- Spatzle
- Bûche au choix *

Menu Chandelle

41.50
€/pers.

- Bouchées apéritives (4/pers.)
- Saucisson brioché de st Jacques et saumon, sauce choron
- Croustillant de filet de bœuf (origine France) et foie gras de canard, Sauce Périgueux, Mousseline de panais au yuzu
- Bûche au choix*

Box de petits lutins

9.90
€/pers.

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

de bûche pour l'ensemble de vos convives.

MAISON
★ COTTIN ★
Maître artisan traiteur



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.



L'apéritif

★ LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les plateaux tout prêts, 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 champagne et saumon mariné)
- (nougat de foie gras de canard, magret fumé et fruits secs de Noël)

Le trio des gougères

(comté, chorizo, ail des ours).....15.00 €

Les 30 gougères

★ LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Les plateaux tout prêts, 20 pièces..... **23.90 € ttc/plateau**

- burgers
- croustade d'escargot de Bourgogne
- nem poulet ananas
- tempura 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.....12.90 € ttc/plateau

Les entrées

et poissons froids

★ Terrine de foie gras de canard au Rancio, chutney confit de vin chaud.....**11.90 €/pers.**

★ Opéra de foie gras de canard.....**9.90 €/pers.**

★ Pannacotta de foie gras de canard, compotée de pommes et figues.....**9.50 €/pers.**

★ Marbré de faisan aux Griottines de Fougerolles, lardé au foie gras.....**8.90 €/pers.**

★ Finger de cabillaud, asperges vertes et potimaron, gelée d'estragon.....**7.30 €/pers.**

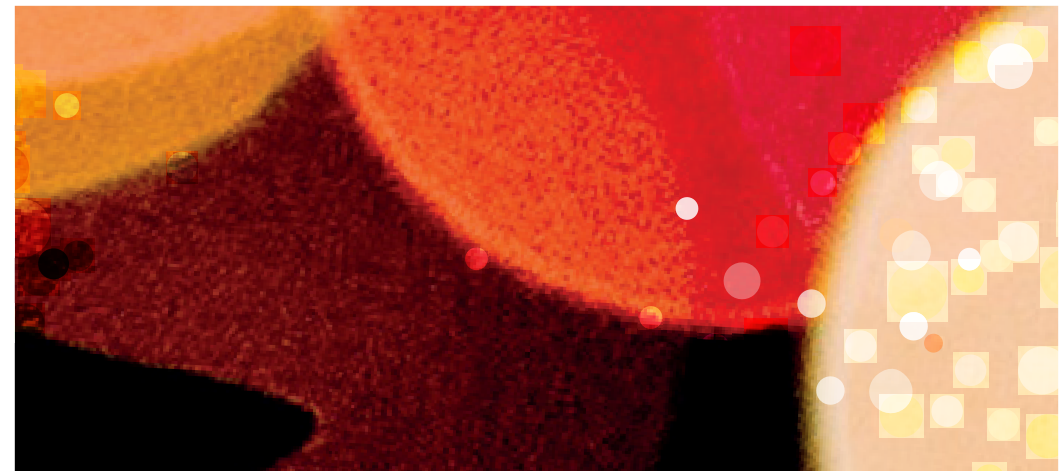
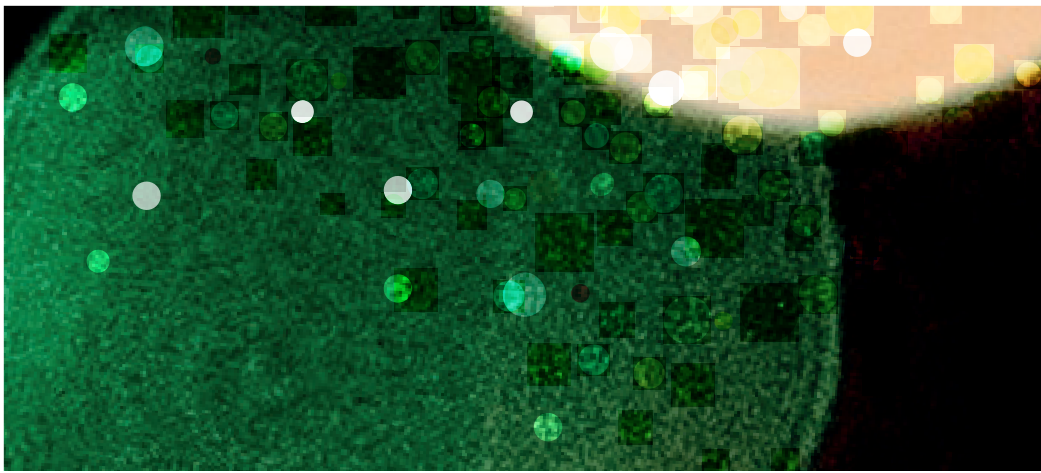
★ Terrine de saumon à la mangue et gingembre.....**7.50 €/pers.**

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

★ Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth façon Gravelax (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)...**10.50 €/pers.**
- ✦ Bouchée à la reine et ris de veau..... **7.50 €/pièce**
- ✦ Coquille st Jacques traditionnelle.....**7.90 €/pers.**
- ✦ Boudin blanc traditionnel..... **26.50€/kg**
- ✦ Boudin blanc truffé (3 %)........**38.00€/kg**
- ✦ Plateau de galantines et terrines festives..... **8.90 €/pers.**

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

★ Venez les découvrir ! ★

Les entrées et poissons chauds

- ✦ Tarte tatin au foie gras et légumes d'hiver,
coulis de Porto.....**7.50 €/pers.**
- ✦ Raviole de foie gras en cocotte,
crème veloutée.....**14.90 €/pers.**
- ✦ Ile flottante d'omble chevalier, beurre nantais
aux pistils de safran.....**12.95 €/pers.***
- ✦ Saucisson brioché de st Jacques et saumon,
sauce choron.....**13.90 €/pers.***
- ✦ Filet de bar poché, vinaigrette chaude
au citron..... **11.90 €/pers.***
- ✦ Quenelle revisitée en soufflé, céleri et duxelle
de champignons.....**13.90 €/pers.** ✓

* Un risotto crémeux aux trompettes accompagne ces poissons

Les viandes chaudes

★ Verrine de caille façon cocotte, artichauts et marrons.....**10.90 €/pers.***

★ Nougat de filet de canard aux fruits de Noël, jus brun**11.50 €/pers.***

★ La mitonnade de chapon aux morilles sauvages, écume de vin Jaune..... **13.90 €/pers.***

★ Ballotine de poularde aux écrevisses, bisque crémée et cèpes.....**13.90 €/pers.***

★ Croustillant de filet de bœuf (origine France) et foie gras de canard.....**19.90 €/pers.***

** (Une mousseline de panais au yuzu accompagne ce plat)*

★ Pavé de biche sauvage française, sauce chocolat et poivre fumé.....**15.90 €/pers.***

★ Cocotte de marcassin aux fruits et légumes d'hiver..... **11.90 €/pers.**

★ La gigole de chevreuil sauce grand Veneur..... **13.90 €/pers.***

★ La cuisse de lièvre «défaite» poêlée de légumes.....**11.90 €/pers.**

** (Un cocotte de spatze 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**

« MONKEY »

Chocolat, riz soufflé, banane et citron vert

« TENTATION »

Mousse passion, crémeux pistache, compotée de mangue, financier cassis

« PROVENCALE »

Clafoutis abricot, dacquoise amande, crème d'amande douce

Assortiment de 18 réductions sucrées...**21.60 € 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..... **20.90 €/kg**
- ★ Chapon fermier des Landes, label rouge..... **19.90 €/kg**
- ★ Mini-chapon des Landes, label rouge.....**21.50 €/kg**
- ★ Poularde fermière des Landes, label rouge..... **17.50 €/kg**
- ★ Chapon de pintade fermier des Landes, label rouge. **23.90 €/kg**

LES VOLAILLES FERMIERES DE BRESSE

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

- ★ Chapon de bresse roulé sous toile..... **52.40 €/kg**
- ★ Poulet fermier de Bresse..... **21.50 €/kg**
- ★ Poularde de Bresse roulée sous toile..... **32,90 €/kg**

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

Nous vous proposons également de farcir vos volailles
avec notre FARCE MAISON (16.00 € 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 vendredi 20 décembre à 18h00
pour nouvel An avant le vendredi 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 :

Dimanche 22 décembre de 08h00 à 12h00,
Lundi 23 décembre de 08h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00
Mardi 24 décembre de 08h00 à 17h00
FERMÉ le **mercredi 25 et jeudi 26 décembre**.

NOUVEL AN :

Jeudi 26 décembre, les commandes seront prises
par téléphone (magasin fermé).
Vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 décembre,
ouvertures aux horaires habituels
Lundi 30 décembre de 08h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00
Mardi 31 décembre de 08h00 à 17h00

Laurence, Pascal et Jean-Charles ainsi que toute leur Equipe
vous présentent leurs meilleurs voeux 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, après cette année bien
particulière que nous venons de vivre.

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



Nom

Prénom

Adresse

Tél.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

