

Depuis 1950



**GAUTHIER
TRAITEUR**
La Réception d'Excellence

GAUTHIER TRAITEUR EN QUELQUES MOTS...

La famille est implantée à Saint Germain de la coudre depuis l'après-guerre, Maurice Gauthier, Pâtissier Traiteur s'installe dans ce charmant village Percheron. Il développe sa boutique et obtient une notoriété locale pour la qualité de ses pâtisseries et réceptions.

Gérard Gauthier, son fils reprend le flambeau en 1976 et poursuit avec succès l'ascension de la boutique, il crée en 1989 l'entreprise Gauthier Traiteur en ouvrant un laboratoire de production afin de satisfaire les demandes de plus en plus nombreuses.

Ce sont Emmanuel, Guillaume et Sylvain Gauthier, nourris du savoir-faire de leurs parents qui succèdent à Gérard en 2004. Ils poursuivent le développement de l'enseigne en gardant toujours les mêmes soucis de qualité, tant dans le choix des matières premières, que dans la qualité du service. La satisfaction et l'écoute des clients est aux cœurs de nos priorités.

Nous fabriquons l'ensemble de nos produits dans notre laboratoire afin de conserver notre identité d'entreprise artisanale qui a fait notre réussite, nous comptons parmi nous des pâtisseries, des cuisiniers et des bouchers.

Nous vous proposons notre carte de produits « fait maison », nous transformons l'ensemble de nos produits, du foie gras au Saumon fumé maison, des entrées aux desserts.

Rien ne peut remplacer la transmission du savoir-faire et l'expérience de 3 Générations.



Route du Pont Andreux
61130 SAINT - GERMAIN - DE - LA - COUDRE
02 33 85 18 18
contact@gauthier-traiteur.fr

WWW.GAUTHIER-TRAITEUR.FR

LA RÉCEPTION D'EXCELLENCE



COCKTAIL A LA CARTE

PIÈCES CLASSIQUES ET TENDANCES FROIDES

Panier du marché de petits légumes (200 pièces) Sauces et fromage blanc	110 €
Tartines Prestiges et Fingers Financier au thym et asperges vertes, Gambas au pesto sur pain à la tomate, Carpaccio de Saint-Jacques sur blinis et crème citron vert, Sablé aneth et Haddock, Saumon fumé aux zestes de citron vert sur finger	1.00 €
Légumes farcis Petite Ratte Mimosa curry, Tonnelets de carottes émulsion au cumin, Champignon caviar d'aubergine à la coriandre, Courgettes et compotée de Tomates vertes	1.60 €
Présentation d'Ananas Piqué en robe de brochettes fraîches (60 pièces) Courgettes confites et mozzarella, Tomates cerises et Tomme de Chèvre, Billes de granny marinée et Mignon fumé	82.50 €
Pain aux céréales garnis en surprise (30 pièces) (Jambon Cru et Saumon Fumé Maison aneth)	28.60 €
Les Mini Clubs Club de Veau à la méridionale, Club Opéra de Foie Gras aux pommes et pain d'épice, Club crabe épicé choux blanc carottes craquantes pain noir	1.32 €
Les Œufs toqués de Billancelles Brouillade tiède à la truffe, Crumble Noix grillées	1.60 €
Comme une crème brûlée au lard, confit d'oignons, chips de jambon cru	1.49 €
Brouillade d'œuf, Girolles et noix grillées	1.49 €
Mi cuit de thon blanc aux sésames et sauce soja en brochette	1.28 €
Cristal Cube de Millefeuille de saumon fumé et mozzarella	1.28 €
Rouleaux de printemps légumes craquants, rémoulade de radis noirs aux herbes fraîches	2.20 €
Huîtres en gelée iodée, émulsion citron et cresson	1.76 €





PIECES CLASSIQUES ET TENDANCES CHAUDES

Tartes fines et petits chauds	0.56 €
Tartes fines de Rouget à la Niçoise, tartes fines de Boudin noir du Perche et pommes flambées, Vol au vent de Poulet aux Morilles, Cannelés de chèvre à la menthe fraîche, Croissants de sésames au lard fumé	
Brochettes de Saint-Jacques rôties au lard fumé	2.05 €
Bonbons croustillants au foie gras chaud	1.65 €
Burger de Foie gras poêlé et pommes flambées au Calvados	1.76 €
Mini Bagels (tapenade, poivrons confits, tomates séchées et courgettes marinées)	1.21 €
Profiteroles aux escargots du Perche	1.26 €
Gaufre tiède aux agrumes, Filet de sardine Gravlax, Fromage frais aux herbes	1.27 €

CASSOLETTES ET VERRINES (JETABLES)

Cuillère de Ceviche de Daurade aux agrumes, guacamole, perles de citrons verts	2.30 €
Cassolette de Carpaccio de bœuf au basilic, Copeaux de parmesan	2.00 €
Homard et hure de fumet de Carcasse, condiments	2.45 €
Verrine de Tartare de thon rouge, tomates confites aux câpres, crème légère	2.35 €





LES ARDOISES

Ardoise de Saumon fumé par nos soins, Blinis et crème aux cives	2.70 €
Ardoise de Foie gras de canard juste sel poivre et Foie gras au torchon (tarif au kg) Pain grillé, pain d'épices et brioche maison	107.80 €
Ardoise Percheronne Boudin noir du Perche sur pommes séchées, rillettes de canard, noix de jambon fumé à l'ancienne	1.95 €

LES DOUCEURS EN COCKTAIL

Brochettes de fruits de saison	1.00 €
Présentation de fours frais	1.10 €
Mini macarons assortis	1.10 €





REPAS A LA CARTE

LES ENTRÉES

Saint-Jacques simplement poêlées, Vinaigrette coriandre et miel, Purée d'artichauts	10.90 €
Noix de Saint-Jacques rôties et piquées à l'orange, Purée de panais vanillée, Réduction de fruits de la passion	10.90 €
Queues de langoustines et St-Jacques rôties, Caviar de courgettes, Tomates confites, pesto	10.40 €
Bar à la plancha, Caviar d'Aubergine, fenouil confit, vinaigrettes d'olives concassées et herbes	9.40 €
Notre Saumon fumé maison, Salade folles de légumes craquants et asperges vertes, Crème acidulée	7.80 €
Notre Foie Gras cuit au torchon, chutney de pommes et Pain grillé	8.50 €
Foie Gras cuit au four et sa gelée de vin d'épices, chutney de fruits sec	9.40 €

LES POISSONS

Saumon rôti aux essences d'estragon, Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olives, Légumes du moment	10.90 €
Cabillaud Poêlé sur sa peau, purée fine de carottes au cumin, asperges vertes, Beurre citron Yuzu	11.40 €
Daurade grise à la plancha, caviar d'aubergine et jeune fenouil, grappe de tomates cerises confites Vinaigrette d'herbes aux olives noires concassées et polenta agrumes	11.40 €
Bar Poêlé sur sa peau, Beurre de Thym, Tagliatelles de légumes	11.40 €
Turbot rôti sur l'arrête, Poêlé de champignons du moment et fenouil rôti	14.30 €





LES VIANDES

LES VOLAILLES

Magret de canard rôti, jus de cassis, Pomme de terre Anna et légumes de saison	10.85 €
Duo de magret rôti et foie gras poêlé sur pomme darphin, Sauce à l'infusion de truffes	14.15 €
Filet de Pintade fondant au beurre de thym, Tatin de tomates et échalotes confites, Fagotin de courgette piquée à la provençale	10.35 €
Filet de pintade farci au foie gras et aux pommes, Réduction de cidre légèrement crémée	12.05 €
Filet de pigeonneau (2) simplement rôti, Jus corsé Méli-mélo de légumes d'été et tatin de Mangues	14.45 €

LE VEAU « Origine : France »

Filet de Veau au jus de Romarin, Pommes rattes et Légumes de saison	14.55 €
Grenadin de Filet de veau rôti aux morilles, Pomme de Terre Anna et légumes de printemps	15.20 €

LE PORC

Filet mignon de porc au pommeau, Pomme flambée au calvados, gratin Normand	9.85 €
--	--------

LE BŒUF « Origine : France »

Filet de Bœuf rôti sauce Bordelaise, Gâteau de pommes de terre au Parmesan	14.30 €
Filet de bœuf à la ficelle, Légumes de pot au feu sauce ravigote (Automne/Hiver)	14.30 €

L'AGNEAU

Carré d'agneau au Cumin, Carottes fanes Courgettes confites et polenta aux abricots secs	14.30 €
---	---------





LES FROMAGES

Plateaux de fromages et salade 5.10 €
(Camembert, Fourme d'Ambert, Sainte Maure de Touraine, Comté, Livarot, Reblochon)

LES DESSERTS

LES DESSERTS SERVIS À L'ASSIETTE

Assiette Gourmande 4.95 €

Tulipe craquante à l'orange garnie de fruits rouges (en saison)
Larme chocolat noisette et verrine de sabayon citron aux éclats de sablé

Entremet (à la personne) 3.10 €

Délice au Chocolat noir et noisettes caramélisées, Délice Chocolat caramel, Caraïbe à l'ananas, Véritable Opéra, Fraisier, St Honoré

Tarte aux fruits frais (à la personne) 3.10 €

Fraises, framboises, pomme, multi-fruits, citron meringué, caramel au beurre salé

LES BUFFETS DE DESSERTS

Buffet de Gourmandises (minimum 30 personnes) 7.90 €

Verrines jetables : Sabayon citron aux éclats de sablé, Chocolat noir amer et noisette caramélisées, Caramel au sel sur Compotée de poires
Assortiment de macarons, brochettes de fruits frais

Buffet de pâtisseries de tradition Française (minimum 50 personnes) 6.65 €

Forêt Noire de Gérard, véritable Opéra, Fraisier, Saint Honoré de notre Grand Père Maurice, Paris Brest, Tartes aux fraises et Tartes aux framboises, Tarte Percheronne, tarte citron meringuée

LES PRESENTATIONS DE DESSERT

Pièce montée traditionnelle : Croquembouche en choux (Prix par chou) 0.95 €

Wedding cake finition blanc en pâte à sucre 6.20 €

(Fraisier, Framboisier, Framboises chocolat blanc pétales de roses, Brownies chocolat au lait)

Gâteau anniversaire monté avec des colonnes en nougatine (entremet au choix) 4.95 €

