

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 sont aux cœurs de leurs 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 notre équipe des pâtisseries, des cuisiniers, des bouchers, des maîtres d'hôtel et des serveurs.

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

NOS PIECES FROIDES POUR VOS APERITIFS OU COCKTAILS

Panier décoratif de petits légumes à croquer et en brochettes (200 pièces) Sauce diverses	140 €
Plateau d'amusettes froides (par 24 pièces) Disque de Saint-Jacques sur blini et émulsion agrumes Tonnelet de carottes et caviar d'aubergine Saumon fumé maison aux zestes de citron vert, poivre timut Gambas au pesto sur pain à la tomate	27.50 €
Les cubes et millefeuille (par 24 pièces) Millefeuille de saumon fumé maison et mozzarella Millefeuille de veau vitello Tonnato Tataki de Bœuf Gravlax Mi-cuit de thon aux sésames et soja	35 €
Pain aux céréales garnis en surprise (30 pièces par pain surprise) Jambon de Parme et Saumon Fumé Maison	32 €
Brioche mousseline garnie en surprise (30 pièces par brioche) Nos Rillettes de thon et rillettes de saumon	32 €
Les Cuillères dégustation (par 12 pièces) Ceviche de Daurade aux agrumes, guacamoles, perles de citrons Pétales de tomates confites, Mozzarella et pesto	24 €





NOS PIÈCES COCKTAIL A RECHAUFFER

Plateau de 24 tartes fines et petits feuilletés chauds (par 24 pièces)	20.00 €
Tartes fines de Rouget à la Niçoise, Tartes fines de Boudin noir du Perche et pommes flambées, Croissant de Saumon aux épinards, Cannelés de chèvre à la menthe fraîche	
Plateau de pièces chaudes prestigieuses à base de foie gras (Par 24 pièces)	45.00 €
Bonbons croustillants au foie-gras et burger de foie-gras poêlé aux pommes	
Plateau de pièces chaudes prestigieuses (Par 24 pièces)	40.00 €
Briochettes aux escargots du Perche, Vol-au-vent de ris de veau aux Morilles, Bouchée aux moules et crustacé, Brochettes de Saint-Jacques au lard du Perche	

NOS ARDOISES A PARTAGER POUR PLUS DE CONVIVIALITE

Ardoise de saumon fumé « maison » (pour +/- 10 personnes)	25 €
40 petits roulés de saumon fumé maison, 40 mini blinis à tiédir, crème acidulée	
Ardoise de Foie gras de canard maison (pour +/- 10 personnes)	25 €
80 Grs de foie gras juste sel poivre, 80 Grs de foie gras au torchon mariné au Pommeau Pain d'épices maison et brioche à tiédir (40 tranches)	
Ardoise Percheronne (pour +/- 10 personnes)	22 €
20 tranches de Boudin du Perche et ses chips de pommes séchées, une terrine de campagne à l'Ancienne de 100 Grs, 20 petites roulés de Jambon cru fumé (Prévoyez de votre côté 60 tranchettes de pain grillé chez votre boulanger)	

NOS GOURMANDISES

Plateau de 24 mignardises	28.50 €
Dôme fruits de la passion sur sablé croquant, Opéra, baba au Rhum, Dôme citron meringué, Tartelette caramel au sel, tartelette aux fruits de saison	
Plateau de 24 macarons assortis	28.50 €
Pièce décorative de fruits frais et brochettes de fruits de saison (200 pièces)	150 €
Ananas en robe de fraises (en saison), brochettes de fruits frais	





POUR VOS REPAS A TABLE

NOS INCONTOURNABLES

Terrine de foie Gras de canard mi-cuit juste sel et poivre (Par 500 grs)	70.00 €
Terrine de Foie Gras de canard aux fruits secs cuit comme nougat (par 500 grs)	70.00 €
Notre saumon fumé maison (Plateau de 10 tranches 400 Grs Mini)	40.00 €
Colin farci en Bellevue, Mayonnaise fraîche (15 tranches min)	40.00 €

ENTRÉES FOIDES OU CHAUDES

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 €
Canon de Saumon fumé maison, tartare de légumes de saison et salicornes, crème acidulée	8.50 €

LES PLATS A RECHAUFER

Bar soufflé aux petits légumes, fenouil braisée et jolie carotte, beurre d'agrumes	12.00 €
Saumon rôti au beurre de thym, Purée de pommes de terre aux olives et tian de légumes	14.00 €
Magret de canard rôti au Romarin, Son jus corsé, Pomme de terre fondante, carottes agrumes	13.00 €
Filet de Pintade farci au foie gras et aux pommes, Pomme de Terre Anna et pomme pochée au calvados, Réduction de cidre du Perche légèrement crémée	14.00 €
Poularde de Culoiseau à la Percheronne cuisinée en 2 façons, Le filet fondant, la cuisse confite au cidre de L'Hermitière et effilochée dans une pomme rôtie, jus de carcasse, purée de pomme de terre truffée et jolie carotte	15.00 €
Suprême de pintade fondante au beurre de thym, tatin de tomates et courgette piquée aux légumes	11.00 €
Grenadin de Filet de veau rôti aux morilles, Pomme de Terre Anna et tian de légumes	16.50 €
Filet mignon de porc au pommeau, Gratin Normand et tombée de pleurotes	10.50 €
Epaule d'agneau de 7h à partager, gratin dauphinois et légumes grillés (Pour 4/5 personnes)	70.00 €





LES FROMAGES

Ardoise de 3 fromages à partager (Pour 8/10 personnes) 45.00 €
Notre camembert farci à la truffe (320 grs), Livarot (200 Grs), Chèvre du moment (200 Grs), quelques fruits secs

LES DESSERTS

DESSERTS SERVIS À L'ASSIETTE

Le Citron tout simplement (Citron en trompe, Mousse limoncello, insert citron, biscuit sablé breton) 6.20 €

Magnifique poire en trompe l'œil (Poire en trompe l'œil, Mousse légère à la poire, insert poire caramel, biscuit sablé Breton) 6.20 €

Assiette Gourmande du chef pâtissier 5.30 €

NOS PATISSERIES (Entremets de 8/10 personnes) 42.00 €

Fraisier (En saison)

Framboisier (En saison)

Fraisboisier (En saison)

Véritable Opéra

La Forêt Noire de Gérard Gauthier

Saint-Honoré de Grand-Père Maurice

Paris-Brest

Rocher aux fruits rouges (Ganache montée chocolat blanc, biscuit pistache et cœur coulant aux fruits rouges)

Rocher Fruits exotiques (Mousse légère aux fruits de la passion, insert mangue, biscuit coco)

Rocher aux trois chocolats (Mousse chocolat noir intense et biscuit chocolat, glaçage chocolat noir et noisettes craquantes, ganache montée chocolat blanc)

Tartes sur mesure en fonction des saisons (Pommes, Normande, Bourdaloue, percheronne, Fraises, Framboises, multi-ruits, citrons meringués)

Nos pâtisseries en Numbers-cake ou gâteau anniversaire (sur devis)





NOTRE GAMME DE BUFFETS FROIDS

(Commande minimum pour 30 personnes)

NOTRE BUFFET CLASSIQUE

14.95€TTC (hors option)

Rillettes du Mans traditionnelles

Belle Terrine de Campagne maison à l'Ancienne

Plateau de saumon fumé par nos soins

Rôti de cochon de la Ferme de Vallégrain cuit basse température

Salade de pommes de terre et légumes

Taboulé à la menthe

Salade de tomates (printemps été), ou carottes râpées (Automne hiver), salade verte

Option fromage : Brie de Meaux (supplément 2.50 €TTC)

Tartes Bourdaloue aux Poires

(Option gâteau anniversaire au choix dans nos pâtisseries supplément 2.50 €TTC)

Condiments : Mayonnaise, Sauce tartare, Vinaigrette, Cornichons, Moutarde et Beurre

NOTRE BUFFET FESTIF

22.95 €TTC (hors option)

Belle Terrine de Campagne maison aux éclats de foie-gras

Noix de Jambon fumé à l'ancienne en tranches fines

Canon de Saumon fumé maison, tartare de légumes de saison, Salicornes

Rôti de Faux-Filet de Bœuf

Colin farci en Bellevue

Salade de lentillons du Perche aux légumes, vinaigrette à l'ancienne

Salade de pommes de terre et légumes

Salade de tomates (printemps été), ou carottes râpées (Automne hiver), salade verte

Option plateau de fromages (Camembert, Livarot, Comté, chèvre du moment) (supplément 3.50 €TTC)

Deux pâtisseries aux choix (choix en page 5)

Rocher aux trois chocolats et Fraisier

(Possibilité de gâteau anniversaire avec un seul choix de pâtisserie)

Condiments : Mayonnaise, Sauce tartare, Vinaigrette, Cornichons, Moutarde et Beurre





NOTRE BUFFET DE GALA

37.00 €TTC (hors option)

Notre terrine de Foie-Gras de canard juste sel et poivre, Chutney

Pâté en croute au boudin de Mortagne et cochon du Perche

Plateau de saumon fumé par nos soins

Buisson de langoustines (2 par personne)

Carré de Bœuf présenté sur l'os

Colin farci en Bellevue

Salade de lentillons du Perche aux légumes, vinaigrette à l'ancienne

Salade de Pommes de terre aux champignons et haricots verts

Salade de tomates cerises multicolores et mozzarella (printemps été), ou Salade de carottes et agrumes (Automne hiver), salade verte

Option plateau de fromages : Notre camembert farci à la truffe, Livarot, Chèvre du moment, Comté
(Supplément 4.80 €TTC)

Buffet de pâtisseries traditionnelles et signatures

(Choisir 4 pâtisseries dans la carte)

Rocher aux trois chocolats, Fraisier, Tartes aux fruits de saison, Rocher fruits exotiques

(Possibilité de gâteau anniversaire ou pièce montée)

Condiments : Mayonnaise, Sauce tartare, Vinaigrette, Cornichons, Moutarde et Beurre

