



**DANIEL
GOBET**

CHARCUTIER
TRAITEUR 

**CHAMPION
DU MONDE**
PÂTE-CROÛTE
2018

MENUS ET PLATS DE FÊTES 2022

RÉVEILLON DE NOËL

AMUSE BOUCHE

Escargots de l'Ain
en persillade dans une
coquille sablée

OU

Verrine crevettes avocat,
crème acidulée

Tranche de pâté-croûte
de Noël, chutney
pomme-raisin

Mousseline de brochet
dans sa bisque d'écrevisses

Ballottine de chapon farci
aux fruits secs et
champignons, sauce morilles,
navets confits à l'orange,
pommes dauphines

Bûche de Noël praliné-vanille,
citron vert biscuit
aux amandes

52€/pers.

Plats &
charcuteries
FAIT MAISON

RÉVEILLON DU 31

AMUSE BOUCHE

Cœur de saumon fumé Bömlo
et perles d'avruga

Terrine prestige tout canard
(foie gras, magret fumé et cuisses
confites), chutney coing-orange

Noix de St-Jacques en
coquille, fondue de poireaux,
cèpes, bisque de homard

Filet mignon de veau rôti,
pressé de légumes d'hiver,
gnocchis de pommes de terre
aux truffes, jus corsé au Porto

Buchette de Comté affiné
et son sablé

Délice à la pistache et
Chartreuse, cœur pomme
kiwi, glace à la vanille
Bourbon, sablé aux noix

75€/pers.

Menus livrés sur plateau individuel prêt à réchauffer
ou dans vos plats apportés 3 jours avant à la boutique.

www.sogoodtraiteur.com

LES ENTRÉES TRAITEUR

Traditionnel Boudin blanc aux truffes (100 g)	7,50€
6 gros escargots de Bourgogne persillés en coquille	7,50€
Saumon Bömlo fumé maison au bois de hêtre (100 g).....	8,50€
Terrine prestige tout canard (foie gras, magret fumé et cuisses confites) (100 g).....	9,50€
Vol-au-vent de quenelles et ris de veau aux morilles	13,50€
Noix de S'-Jacques dans sa coquille, sauce homard	15,00€
Terrine de foie gras de canard des Landes mi-cuit (100 g)	16,00€
Terrine de foie gras de canard des Landes à l'Armagnac (100 g).....	17,00€
Demi-queue de langouste des Caraïbes en Bellevue (260 g)....	32,00€
Pâté-croûte porc & veau fermier prix au kilo	39,00€
Pâté-croûte "Tradition" prix au kilo	54,00€
Pâté-croûte "Champion du Monde 2018" prix au kilo	69,00€
Caviar De Neuvic français (sur commande)	10g 28,00€ 30g 72,00€

LES PLATS TRAITEUR

Ballottine de chapon farci aux raisins de Corinthe, sauce aux morilles (150 g)	18,00€
Filet mignon de veau français cuit lentement, sauce aux morilles (150 g)	22,00€
Filet de bœuf du Limousin en croûte, sauce truffes (200 g)..	25,00€
Saucisson lyonnais en brioche aux pistaches, sauce Porto (4 pers. environ)	24,00€
Coulubiatic de saumon "Bömlo", sauce Chablis	14,50€
Filet de St-Pierre rôti, fondue épinard, oseille et poire, sauce champagne (150 g)	23,00€
Pommes dauphines moulées à la cuillère (200 g).....	5,00€
Gratin Dauphinois (350 g).....	6,00€
Moelleux de potimarron (130 g).....	5,00€
Fricassée de légumes d'hiver (300 g).....	6,00€
Gratin de cardons (300 g).....	9,00€

LE DESSERT

Bûche de Noël praliné-vanille Bourbon et citron vert, biscuit aux amandes (la part).....	6,50€
(Possibilité de bûche entière sur commande)	



RETRAIT DES COMMANDES SUR LES MARCHÉS

Divonne-les-Bains les 23 et 30 décembre | Ferney-Voltaire les 24
et 31 décembre OU EN BOUTIQUE du mardi au samedi de 10h à 18h
235 rue du Vieux Bourg à Segny.

COMMANDES 4 JOURS À L'AVANCE MINIMUM.

Tél. : +33 (0)6 47 48 28 57 - Email : sogoodtraiteur@gmail.com