



Menu des fêtes 2024



Chers clients, chers amis,

Après quelques années derrière les fourneaux à vous concocter ces bons petits plats que vous aimez tant, nous avons le plaisir de vous annoncer une belle évolution.

La marque « Les Bocaux d'Eddie », qui fait fureur depuis un an, continuera sous la direction d'Eddie Terrier, la sixième génération de passionnés, qui reprendra la partie traiteur sous le nom de

****Gôtu****.

Gôtu évoque une cuisine pleine d'amour et de saveurs.

Nous restons bien sûr fidèles à nos incontournables classiques, tels que :
Vol-au-vent, Bouchées de ris de veau, Coquille Saint-Jacques, Volaille farcie à réchauffer dans son jus

Pour clôturer cette merveilleuse année d'innovation et de passion,
Gôtu vous propose un menu unique, riche en saveurs et en audace.

Ce menu en quatre étapes comprendra :

- Un amuse-bouche croquant et rafraîchissant, avec des produits exotiques
 - Une entrée froide ou chaude
- Un plat principal à base du fameux veau du Limousin
- Et un dessert une boule de Noël aux chocolats variés.

Chaque met de ce menu aura été cuisiné avec une base de boisson alcoolisée de prestige :
Nous vous ferons découvrir le mezcal du Mexique pour l'amuse-bouche, le pastis ou le rhum pour l'entrée, et le jus de cabosse de cacao pour le dessert. Ces choix raffinés enrichissent les saveurs et ajoutent une touche d'élégance à votre expérience gastronomique.
Nous avons hâte de vous faire découvrir ces associations uniques !

Avec toute notre passion culinaire,

L'équipe de

Gôtu

Mise en bouche
Tartelette de saumon fumé
- gingembre confit -
œufs de truite - gel Sakura et Nori

Entrée froide
Crèmeux de thon
- gelée de pêche infusée au pastis -
tuile croustillante en nid d'abeille

OU

Entrée chaude c*
Mille-feuille de Saint-Jacques
poêlées
- sauce au rhum vanillé -
corail au citron combava

Plat principal
Le rôti de veau aux herbes -
mousseline de pomme de terre
et chutney de potiron - chou de
Bruxelles au lard et jeunes pousses
d'épinards

Dessert
La boule de Noël au chocolat
en collaboration unique avec
l'Atelier des arts sucrés



M
E
N
UNIQUE

7503/7504 € 48.00 / pers c*consigne

APÉRITIFS

1518 La planche de Noël

Charcuteries fines (serrano, rosette, mortadelle, coppa,...),

assortiment de fromages, toasts accompagnés de rilette et pâté, petits légumes ou fruits en déco

6 pers, € 39.95

1501 Pain surprise charcutier fromager

Rosette, mortadelle, mousse de foie, rilette de porc, gouda

48 toasts, € 45.80

1502 Pain surprise poissons

Saumon fumé et deux différentes mousses de poisson maison

48 toasts, € 59.00

1535 Assortiment de verrines

Avocat au yuzu, crème de noix de coco, fleur de violette et citron caviar (2)

Poulet rôti, taboulé, tomate confite et sa feuille de basilic (2)

Crèmeux de thon sur gelée de pêche infusée au pastis (2)

6 pièces, € 9.90

1546 Plateau de mini-quiches

Lorraine, poireaux, 3 fromages, saumon épinard

12 pièces, € 9.90

1542 Assortiment de mini-croquettes faites Maison

Jambon Ibérique, Fromage, Crevettes grises

6 pièces, € 9.90





Mini-croquettes 1542



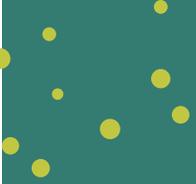
Mini-quiches 1546



La planche de Noël 1518



Assortiment de verrines 1535





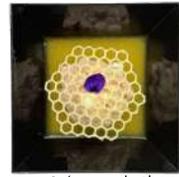
ENTRÉES FROIDES

1301 Coquille de saumon en Belle-vue
€ 7.90

1363 Crèmeux de thon sur gelée de pêche infusée au pastis
tuile croustillante en nid d'abeille
€ 8.90

1312 Tomates aux crevettes grises
€ 9.90

1306 Ananas surprise
crabe, saumon cuit, saumon fumé, crevettes, macédoine de légumes
€ 9.90



1363 Crèmeux de thon

P
R
E
S
T
I
G
E

1366 L'oeuf poché en gelée truffée sur sa royale de Foie gras
Garniture toast et salade d'hiver
€ 9.90

1362 Vitello tonato
Carpaccio de veau, condiment crème de thon, gelée de câpres, estragon, salade médis
€ 9.90



1366 L'oeuf en gelée

VELOUTÉ

2102 Velouté Argenteuil
aux asperges 1 L
€ 9.90



ENTRÉES CHAUDES

6305 Cassolette de Ris de veau c*
aux morilles sauce vin jaune du Jura et fleuron
€ 13.90

6120 Mille feuille de noix de St jacques c*
sauce au rhum vanillé, corail au citron Combava
€ 9.90

6233 Ballotin de saumon aux gambas
infusé au lait de coco, sauce au géranium et criste marine, julienne de carottes anciennes
€ 9.90

6414 Timbale de boudin blanc truffé et pomme caramélisée
Fleuron feuilleté et sauce à l'anis étoilé
€ 9.90

C
L
A
S
S
I
Q
U
E

6101 Coquille St Jacques à la Normande
€ 8.90

6001 Vol au vent
€ 5.95

6002 Bouchée ris de veau
€ 7.90

6003 Crêpe au jambon
€ 4.50

6004 Crêpe grand-mère
€ 4.90

6011 Crêpe aux aiguillettes de pintade et aux cèpes
€ 5.90



c* consigne



PLATS PRINCIPAUX



2471 Le rôti de veau aux herbes
Mousseline de pomme de terre et chutney de potiron
Choux de Bruxelles aux lardons, jeunes pousses d'épinard
€ 15.90

2408 Jambon Braisé sauce Champagne
Gratin Dauphinois, Endive braisée, petits pois à l'ancienne.
€ 14.90

2478 Cuisse de canard confite aux aromates
Pommes de terre Duchesse, Tomates grappes rôties au four, Poire au vin infusée à la cannelle.
€ 14.90

Accompagnements

3309 / 2804 / 2839 / 2807

Plateau de légumes € 6.90 / pers

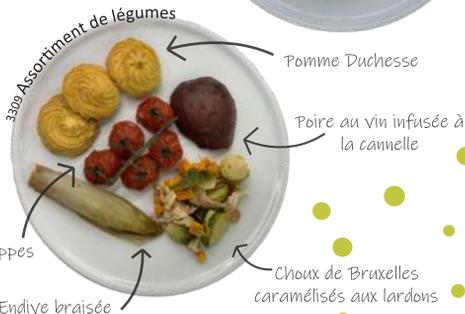
Gratin dauphinois (180 - 200 g) € 2.90

Pomme de terre viennoise (180-200 g) € 2.90

Pommes duchesse (3 x 20 g) € 1.30



2471 Rôti de veau



3309 Assortiment de légumes

Pomme Duchesse

Poire au vin infusée à la cannelle

Tomates grappes rôties

Endive braisée

Choux de Bruxelles caramélisés aux lardons



VOLAILLE ENTIÈRE

EN PLAT CHAUFFANT

4201 Chapon fermier label rouge
(3 kg à 4 kg = 8-10 personnes)
29.00 €/kg*

4202 Pintade fermière label rouge
(1.2 kg à 1.5 kg = 3-4 personnes)
23.00 €/kg*

4203 Pintade chaponnée label rouge
(1.850 kg à 2 kg = 3-4 personnes)
29.90 €/kg*

4204 Dinde fermière label rouge
(3 kg à 4 kg = 8-10 personnes)
26.00 €/kg*

4205 Pouarde fermière label rouge
(3 kg à 4 kg = 8-10 personnes)
26.00 €/kg*

Farces

4250 / 4251 / 4252 / 4257 / 4254

Farce traditionnelle (Champignons des bois, pistaches, volaille, foie de volaille, sauternes) 23.00 €/kg*

Farce aux raisins et Madère 26.00 €/kg*

Farce au foie gras et Sauternes 33.00 €/kg*

Farce morilles et Armagnac 29.50 €/kg*

Farce aux fruits secs (pruneaux, abricots, figues, dattes, ...) 26.00 €/kg*



Sauces

4323 / 4322 / 4308 / 4326

Sauce suprême pour volaille	€ 6.50
Sauce suprême truffée	€ 9.00
Sauce Champagne	€ 6.50
Sauce foie gras au vin jaune	€ 9.00

* 1/2 litre pour 5 personnes

c*consigne

*prix pesé à cru

GOURMETS



3306 Gourmet des fêtes

Tournedos d'onglet, Escalope de chapon, Steak, Mini boulette d'agneau, Mini brochette de dinde, Cordon Bleu, Saucisse de Noël, Boudin Blanc, Magret de canard au foie gras
€ 14.90 / pers

3305 Gourmet Viandard

Entrecôte Wagyu ou Galicia, Pavé de bœuf race maturée*, Steak race maturée*, Onglet de bœuf local ou Simmental, Tournedos de bœuf race maturée*, Brochette de bœuf race maturée *, Grenadin du veau de Limousin, Porc Ibérique ou Porc de bigorre, Gigot d'agneau Haut Pays

*assortiment de races choisies en fonction des disponibilités du moment
€ 22.90 / pers

3304 Gourmet de mon Boucher

Araignée bœuf - veau ou porc, Onglet mariné, Saucisse paysanne, Echine fumée, Aiguillette canard fumé Cordon bleu, Steak haché, Bavette d'agneau marinée à l'ail
€ 12.90 / pers

3312 Gourmet Enfants

Steak haché, Saucisse, Cordon bleu
Accompagnement : Salade mâche, Œuf dur, Tomate
€ 4.90 / pers

Accompagnements

3309 / 3311

Plateau de légumes € 6.90 / pers

5 sortes de légumes à réchauffer: Pommes Duchesse, Endivette braisée, Poire au vin infusée à la cannelle, Tomates grappes rôties au four, Choux de Bruxelles aux lardons.

Plateau crudités € 6.90 / pers

5 sortes de crudités: Carottes râpées, Cèleri rémoulade, Taboulé, Betterave rouge, Pomme de terre persillées.





Gourmet des fêtes 3306



Gourmet de mon Boucher 3304



Plateau crudités 3311

Location

2708

Location de mini-réchaud c*
(gel inflammable compris)
€ 3.00 / pers



c*consigne



Délais de commande

Noël : Vendredi 20 décembre 2024

Nouvel An : Vendredi 27 décembre 2024

Livraisons à domicile

Livraison gratuite dans un rayon de 10 km.

Au-delà, un tarif par kilomètre sera appliqué.

24 décembre 9h -14h

31 décembre 9h -14h

Modalités de commande

Sur place ou par téléphone

Scanner le QR-code et commander en ligne



MAISON TERRIER

16 rue de Musée - 59270 Bailleul

Ouvert: mar, mer, je : 8h - 13h et 14h - 19h / ven, sam : 8h - 19h / dim : 8h - 12h30

Fermé: mercredi 25 décembre et 1er janvier

Ouverture exceptionnelle: lundi 23 et 30 décembre 8h - 19h



Contact

T 03 28 49 27 69

www.maison-terrier.fr

goutu.et@gmail.com

suivez-nous sur

