Menu des Fêtes

SOGOOD
TRAITEUR
BY DANIEL GOBET

Menu de Noël

24 ET 25 DÉCEMBRE

AMUSE-BOUCHE — 59€/pers.

Tartelette de saumon fumé, mascarpone, citron vert et perles d'Avruga

ENTRÉE

Tranche de pâté-croûte de Noël

(porc et veau fermiers, filet de canette,
cèpes, pistaches, foie gras et gelée naturelle et chutney de coings)

ENTRÉE

Moelleux de Saint-Jacques et sa bisque d'écrevisses

PLAT

Suprême de chapon farci aux marrons
Sauce au vin jaune et morilles, panais confits et pommes dauphine

DESSERT

Bûche de Noël, biscuit aux amandes, ganache chocolat au lait et cœur praliné

Menu du Réveillon

31 DÉCEMBRE

AMUSE-BOUCHE — 79€/pers.

Cœur de saumon fumé "Bømlo" et sa gelée aux agrumes

ENTRÉE

Terrine de foie gras de canard, chutney de figue et sa brioche

ENTRÉE

Coquilles Saint-Jacques incisées à la truffe melanosporum, sur sa mousseline de chou-fleur

PLAT

Filet mignon de veau, sauce bordelaise, moelleux de cèpes et pommes dauphine

FROMAGE

Comté affiné et croustillant aux fruits secs, et sa gelée au Porto

DESSERT

Douceur framboise litchi, biscuit aux amandes

Entrées

Gratin de fruits de mer en cassolette ..... 12,00 €
Boudin blanc traditionnel aux truffes ..... 6,5 €/100g
Boudin blanc de volaille et de veau ..... 4 €/100g
6 gros escargots de Bourgogne persillés en coquille ..... 7,5 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre ..... 8,5 €/100g
Vol-au-vent de volaille aux morilles ..... 10 €
Noix de Saint-Jacques dans sa coquille, sauce homardine ..... 15,00 €
Demi-queue de langouste des Caraïbes en Bellevue (250g) ..... 32,00 €
Terrine de foie gras de canard des Landes à l'Armagnac ..... 18 €/100g
(bloc de 500g)
Terrine de foie gras de canard des Landes au naturel ..... 16,5 €/100g
(tranche de 80 g environ ou bloc de 500g)
Pâté croûte "Champion du Monde 2018" ..... 74,00 €/kg
Pâté croûte de Noël ..... 56,00 €/kg
Pâté croûte de Pérouges ..... 39,00 €/kg
Pâté croûte "Tradition" ..... 54,00 €/kg

Plats

Suprême de chapon farci aux marrons, et sa sauce au vin jaune et morilles (150 g) ..... 18,00 €
Filet mignon de veau sauce bordelaise ..... 22,00 €
Filet de bœuf du Limousin en croûte, sauce truffe (200g) ..... 25,00 €
Coulibiac de saumon "Bømlo", sauce chablis ..... 17,00 €
Filet de bar saisi sur la peau, chou-fleur romanesco ..... 20,00 €
sauce champagne

Accompagnements

Pommes dauphines moulées à la cuillère (200g) ..... 5,00 €
Gratin dauphinois (450g) ..... 6,00 €
Moelleux de potimarron (130g) ..... 5,00 €
Fricassée de légumes d'hiver (250g) ..... 6,00 €
Gratin de cardons (400g) ..... 10,00 €

Dessert

Bûche de Noël, biscuit aux amandes, ganache chocolat au lait et cœur praliné ..... 6,50 €
Nos grandes bûches sont disponibles sur commande

LE RETRAIT DES COMMANDES SE FAIT
DANS NOTRE BOUTIQUE À SÉGNY,
235 RUE DU VIEUX-BOURG,
AIN (01).

NOS HORAIRES:

DE 9H À 17H
LES 23, 24, 30 ET 31 DÉCEMBRE

COMMANDES AU MINIMUM 4 JOURS À L'AVANCE

TÉL. : +33 (0)6 47 48 28 57
EMAIL: SOGOODTRAITEUR@GMAIL.COM
SOGOODTRAITEUR.COM