

# CARTE DES FÊTES 2025

## A PARTAGER

Brioche au crabe (30 pièces) .....	26,50€
Pain surprise (48 pièces) .....	33,50€
(saumon fumé, rillettes d'oie, pavé aux herbes, jambon de pays)	
Ardoise de saumon mariné façon	
Gravlax & crème aux herbes .....	18,00€
(pour 4 personnes - 50 grammes par personne)	
Foie gras au torchon .....	180,00€
(Environ 500gr - prix au kilo - pesée lors du retrait)	/kg
Saumon fumé maison tranché sous vide .....	18,00€
(Environ 300gr - 6 à 8 tranches)	
Les tartinables maison et leurs blinis (x20) : .....	16,00€
Tarama - 150/175gr & Houmous à la truffe - 150/175gr	



## COCKTAIL 6 PIÈCES PAR PERSONNE

- 8€ / PERSONNE

Maki végétal au quinoa, ketchup de carottes
Opéra de foie gras au pain d'épices
Tartelette de fondue de poireaux et homard
Cuillère de tartare de dorade, bille de Yuzu & radis green meat croquant, coriande fraîche
Pomme de terre, crème citronnée et œuf de truite
Tartelette d'artichaut à l'huile de truffe et coppa

## COCKTAIL 10 PIÈCES PAR PERSONNE

- 13€00 / PERSONNE

## 7 PIÈCES SALÉES FROIDES

Maki végétal au quinoa, ketchup de carottes
Opéra de foie gras au pain d'épices
Tartelette de fondue de poireaux et homard
Cuillère de tartare de dorade, bille de Yuzu & radis green meat croquant, coriande fraîche
Pomme de terre, crème citronnée et œuf de truite
Tartelette d'artichaut à l'huile de truffe et coppa
Sablé, crème de poivrons & poulpe de Galice

## LES TARTINABLES

Tarama Maison & Houmous à la truffe, blinis



# CARTE DES FÊTES 2025

## LES ENTRÉES

### A l'assiette

Siflet de saumon fumé maison au bois de hêtre, crème acidulée et citron .....	9,50€
Tartare de Saint Jacques, citron vert, mangue et grenade .....	11,00€
Demi homard, tartare d'artichaut et kumquat à la verveine .....	16,00€
✓ Chou-fleur brûlé au soja, crémeux chou-fleur et praliné noisette, œuf confit ...	8,00€
Mousseline de gambas, crème yaourt à la grecque & herbes, œuf de saumon..	9,50€
✓ Tartare de champignons des sous bois, noisettes et huile d'épicéa .....	8,00€
<b>Sur ardoise</b>	
Pressé de foie gras de canard maison, chocolaté au piment d'Espelette, brioche Parisienne .....	10,50€
Saumon gravlax, crème de citron & perles de Yuzu, blinis .....	9,50€

## LES POISSONS CHAUDS

Bar soufflé aux coquillages, sauce Champagne .....	10,00€
Dorade, jus curry crémé, chips d'algues nori .....	11,90€
Filet de turbot, croûte d'algues de l'Île de Ré, jus de coques ..	15,00€
1/2 Langouste thermidor (à faire gratiner) .....	26,50€
Tournedos de lotte aux langoustines, bisque de crustacés ..	13,00€
Cassolette de Saint Jacques, beurre d'orange et fondue de poireaux & panais .....	18,00€

## LES VIANDES & LES VOLAILLES

Chapon farci aux marrons, crème de vin jaune .....	9,50€
Ris de veau glacés aux girolles et sa demi-glace de veau .....	17,50€
Tournedos de magret de canard, insert cépes rôtis.....	10,00€
Pavé de biche, gastrique aux aïrelles .....	9,50€
Filet de bœuf, sauce Périgueux .....	12,50€
Quasi de veau contissé à la truffe noire .....	12,50€
Escalope de foie gras pour accompagner une viande (25gr)..	5,50€

## LES LÉGUMES

Les légumes en duo (les 2 légumes au choix) .....	3,50€
---	-------

Tatin de légumes oubliés

Poêlée de mini légumes (carotte, navet, panais, potiron, chou pak choi) & châtaigne

Tarte fine de céleri fumé et marrons

Gratin de Zita à l'huile de truffes

Poire pochée au vin rouge et aux épices

Les légumes uniques

Ecrasé de pommes de terre aux truffes (1%) .....	3,50€
--	-------

Risotto Carnaroli aux chanterelles & parmesan affiné .....	3,50€
--	-------

## LE FROMAGE

Plateau de fromages en assortiment pour 6 à 8 personnes : .....

28,50€

Brie de Meaux aux fruits secs // Bûche de chèvre cendrée - fromagerie Petitsigne //

La Joly Tome - fromagerie du Pré Joly // Fleur de tête de Moine

Confitures - fruits secs - fruits frais



# CARTE DES FÊTES 2025- LES MENUS

## MENU N°1

| 23,50 € PAR PERSONNE |

### | ENTRÉE |

Siflet de saumon fumé maison au bois de hêtre, crème acidulée et ses billes de citron

\*\*\*\*\*

### | PLAT |

Chapon farci aux marrons, crème de vin jaune  
Tatin de céleri fumé et marrons

\*\*\*\*\*

### | DESSERT |

Crèmeux vanille de Bali, coulis citron vert, madeleine & zestes de citron vert

## MENU N°3

| 28,50 € PAR PERSONNE |

### | ENTRÉE |

Mousseline de gambas, crème de yaourt à la grecque au persil et cerfeuil tubéreux, œuf de saumon

\*\*\*\*\*

### | PLAT |

Quasi de veau contissé à la truffe noire  
Gratin de Zita à l'huile de truffes

\*\*\*\*\*

### | DESSERT |

Mousseline pralinée aux noisettes du Piémont, crémeux yuzu, biscuit noisettes et crumble, craquant noisettes



## MENU N°1

| 26,50 € PAR PERSONNE |

### | ENTRÉE |

Foie gras façon mendiant, pomme coing et pistaches, brioche Parisienne

\*\*\*\*\*

### | PLAT |

Tournedos de lotte aux langoustines, bisque de crustacés  
Risotto Carnaroli au butternut

\*\*\*\*\*

### | DESSERT |

Mousse chocolat au lait, crème de marrons et brisures, biscuit léger

# CARTE DES FÊTES 2025- LES MENUS

## MENU DÉGUSTATION

Menu disponible uniquement les 24 et 31 décembre

| 39,50 € PAR PERSONNE |



### | ENTRÉE |

Tartare de Saint Jacques, citron vert, mangue et grenade

\*\*\*\*\*

### | POISSON |

Filet de turbot, croûte d'algues de l'Île de Ré, jus de coques  
Poêlée de mini légumes glacés (carottes, navets, panais, potiron, chou pak choi) & châtaignes

\*\*\*\*\*

### | VIANDE |

Filet de bœuf Rossini, réduction de jus truffé  
Gratin de Zita à l'huile de truffes et girolles croustillante

\*\*\*\*\*

### | DESSERT |

Biscuit au sirop d'érable, croustillant spéculos, crémeux champagne ganache montée vanille dans son écrin au chocolat

## MENU VÉGÉTARIEN

✓ | 26,00 € PAR PERSONNE | ✓

### | ENTRÉE |

Chou-fleur brûlé au soja, crémeux chou-fleur et praliné noisette, oeuf confit

### | PLAT |

Risotto de céleri et épeautre, trévise rôtie et noisettes

### | DESSERT |

Sans gluten

Biscuit financier amande et orange, crème montée végétale vanille Bourbon et cœur crémeux chocolat noir

## MENU ENFANT

| 15,00 € PAR ENFANT |

### | ENTRÉE |

Saumon fumé maison

### | PLAT |

Emincé de volaille à la crème Ecrasé de pommes de terre

### | DESSERT |

Part de bûche au chocolat

# CARTE DES FÊTES 2025- NOS DESSERTS

## NOS BÛCHES

Format bûche de 4-6-8 personnes

### ALASKA - 4€75

Crèmeux vanille de Bali, coulis citron vert, madeleine & zestes de citron vert

### NOISETTES YUZU - 4€75

Mousseline pralinée aux noisettes du Piémont, crèmeux yuzu, biscuit noisettes et crumble

### CHOC PRALIN - 4€75

Mousse chocolat 70% Valrhona, praliné feuilleté, progrès amandes

### ARDECHOIS - 4€75

Mousse chocolat au lait, crème de marrons et brisures, biscuit léger

### L'ECLAT - 4€75

Crèmeux chocolat doux, cœur coulant cacao piment d'Espelette, craquelin riz soufflé, financier épices d'hiver



## NOS DESSERTS INDIVIDUELS

### LA DOUCEUR - 5€50

SANS GLUTEN

Biscuit financier amande et orange, crème montée végétale vanille Bourbon et cœur crémeux chocolat noir

### L'ECRIN CHOCOLAT - 5€50

Biscuit au sirop d'érable, croustillant spéculos, crémeux champagne & ganache montée vanille dans son écrin de chocolat

# CARTE DES FÊTES 2025- NOS VINS



## LES BULLES

Veuve Clicquot, réserve cuvée ..... 49,00€  
Champagne Leseurre ..... 25,00€

## VINS BLANCS

Paon perché, cuvée Verticale, Sauvignon ..... 15,00€  
Conseil de dégustation : poisson cru, viande blanche  
Ampelidae, Le S, IGP Val de Loire, Sauvignon ..... 12,00€  
Conseil de dégustation : poisson, fromage  
Domaine Pin, Les roches fortes, AOC Coteaux du Layon ..... 10,00€  
Conseil de dégustation : foie gras, desserts aux fruits  
Domaine Nicolas Gaudry, Pouilly Fumé, Sauvignon ..... 15,00€  
Conseil de dégustation : Fruits de mer, poisson

## VINS ROUGES

Château Le Puy, "Emilien", Merlot ..... 33,00€  
Conseil de dégustation : Viande blanche Ris de veau, langoustines  
Crozes-Hermitage, Chapoutier Petite Ruche ..... 16,00€  
Conseil de dégustation : Charcuteries, viande rouge, gibier, fromage  
Ampelidae, Le K, IGP Val de Loire, Cabernet franc ..... 12,00€  
Conseil de dégustation : Viande rouge, biche, champignons  
Domaine Chavet, La Côte, AOC Menetou Salon, Pinot Noir ..... 17,00€  
Conseil de dégustation : Gibier, viande rouge, fromage



# CARTE DES FÊTES 2025

## POUR COMMANDER

Contact : 05 49 41 09 14  
[info@cousin-traiteur.fr](mailto:info@cousin-traiteur.fr)

Merci d'indiquer votre nom, adresse et numéro de téléphone

Commande possible jusqu'au lundi 22 décembre pour le réveillon de Noël  
et lundi 29 décembre pour la Saint Sylvestre

## POUR RETIRER VOTRE COMMANDE

Service traiteur - 7 rue Marcellin Berthelot -  
Pôle République 3 - Poitiers  
Créneaux disponibles entre 10h00 et 17h00

## RÈGLEMENT

Sur place lors du retrait de votre commande  
par carte bancaire, chèque ou espèces

## PLATS

Commande sur plats jetables ou plats consignés à nous ramener (prévoir chèque ou espèces pour le règlement de la consigne allant jusqu'à 30€)

Valable du Jeudi 11 Décembre 2025  
au Dimanche 11 Janvier 2026

**Cousin  
traiteur**

**50** 1975  
ans 2025



# CARTE DES FÊTES

*Bonnes Fêtes de fin d'année !*

05.49.41.09.14 ou [INFO@COUSIN-TRAITEUR.FR](mailto:INFO@COUSIN-TRAITEUR.FR)

Pôle République 3 - 7 rue Marcellin Berthelot - 86000 Poitiers  
[Infos pratiques au dos](#)

