

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

Sifflet 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'épicea	8,00€

Sur ardoise

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€
Cassiolette 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 cèpes rôtis	10,00€
Pavé de biche, gastrique aux aïelles	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 choï) & 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 |

Sifflet 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°2 | 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

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, crèmeux yuzu, biscuit noisettes et crumble, craquant noisettes



CARTE DES FÊTES 2025- LES MENUS

MENU DEGUSTATION

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, crèmeux champagne ganache montée vanille dans son écrin au chocolat



MENU VEGETARIEN

✓ | 26,00 € PAR PERSONNE | ✓

| ENTRÉE |

Chou-fleur brûlé au soja, crèmeux chou-fleur et praliné noisette, œuf confit

| PLAT |

Risotto de céleri et épeautre, trévisse rôtie et noisettes

| DESSERT |

Sans gluten

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

L'ECRIN CHOCOLAT - 5€50

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

CARTE DES FÊTES 2025- NOS VINS

OFFRE
SPECIALE
FÊTES

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

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


1975
2025

50
ans



CARTE DES FÊTES

Bonnes Fêtes de fin d'année !

05.49.41.09.14 ou INFO@COUSIN-TRAITEUR.FR

Pôle République 3 - 7 rue Marcellin Berthelot - 86000 Poitiers
Infos pratiques au dos