Cousin traiteur

CARTE DES FÊTES

2026

Des fêtes à partager et à savourer



05.49.41.09.14 OU INFO@COUSIN-TRAITEUR.FR

PÔLE RÉPUBLIQUE 3 - 7 RUE MARCELIN BERTHELOT - 86000 POITIERS

Infos pratiques au dos

CARTE DES FÊTES

2026

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 21 décembre pour le réveillon de Noël
et lundi 28 décembre pour la Saint Sylvestre

POUR RETIRER VOTRE COMMANDE

Pôle République 3 - 7 rue Marcelin Berthelot -86000 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 10 Décembre 2026
au Dimanche 3 Janvier 2027

À PARTAGER

Pour commencer les fêtes ensemble



NOS INCONTOURNABLES À PARTAGER

BRIOCHE FAÇON PAIN SURPRISE — 38.00€
32 pièces
Garnie de chair de crabe et d'une mayonnaise citronnée

PAIN SURPRISE — 33.50€
48 pièces
Saumon fumé maison, rillettes d'oie, pavé aux poivres, jambon de pays

ARDOISE DE SAUMON MARINÉ FAÇON GRAVLAX & CRÈME AUX HERBES — 18.50€
Pour 4 personnes - 50 grammes par personne

FOIE GRAS DE CANARD MAISON IGP SUD OUEST — 33,00€ (110€/KG)
Environ 300gr

SAUMON FUMÉ MAISON TRANCHÉ SOUS VIDE — 15,50€
Environ 300gr - 8 tranches

LES TARTINABLES MAISON ET LEURS BLINIS (X20) — 16,00€
Tarama - 150/175gr & Houmous à la truffe - 150/175gr

COCKTAILS APÉRITIFS

Des bouchées raffinées pour vos fêtes

Cocktail
6 pièces par personne
9€ / personne

Patate douce façon tataki, crème de gingembre

Opéra de foie gras au pain d'épices

Tartelette de fondue de poireaux, homard & oeufs de hareng

Crackers sésame, crème de wasabi, coriandre fraîche & piquillos

Maki de confit de canard, carotte & mandarine

Tartelette d'artichaut à l'huile de truffe & chips de coppa



Cocktail
10 pièces par personne
13€ / personne

7 PIÈCES SALÉES FROIDES

Patate douce façon tataki, crème de gingembre

Opéra de foie gras au pain d'épices

Tartelette de fondue de poireaux, homard & oeufs de hareng

Crackers sésame, crème de wasabi, coriandre fraîche & piquillos

Maki de confit de canard, ketchup carotte & mandarine

Tartelette d'artichaut à l'huile de truffe & chips de coppa

Tataki de thon aux deux sésames, crème de raifort

3 PIÈCES SALÉES CHAUDES

Briochin d'escargot

Tartelette pommes caramélisées & pépite de foie gras

Gougère au fromage

LES ENTRÉES

Une première note gourmande

À l'assiette

MOSAÏQUE DE SAUMON FUMÉ MAISON — 10,50€
Crème de gin, petite salade de salicorne et feuille d'automne

TARTARE DE CHAMPIGNONS DES SOUS BOIS — 8,00€
Noisettes et huile d'épicéa

DEMI HOMARD — 16,00€
Tartare d'artichaut et kumquat à la verveine

CHOU-FLEUR BRÛLÉ AU SOJA — 8,00€
Crémeux chou-fleur et praliné noisette, œuf confit

TARTARE DE SAINT JACQUES — 11,00€
Noisettes et huile d'épicéa

RAVIGOTE DE CRABE ET CHOU CABU — 9,50€
Voile de pommes de terre à l'aneth

Sur ardoise

LINGOT DE FOIE GRAS — 10,50€
Rhubarbe et pommes épicées, condiment de vin chaud

SAUMON GRAVLAX — 9,50€
Crème de citron & perles de Yuzu, blinis

LES POISSONS CHAUDS

La mer s'invite à table



BAR SOUFFLÉ AUX COQUILLAGES — 12,50€
Sauce Champagne

OMBLE CHEVALIER AUX AMANDES GRILLÉES — 12,00€
Sauce beurre blanc

FILET DE TURBOT — 16,00€
Croûte d'algues de l'Ile de Ré, jus de coques

1/2 LANGOUSTE THERMIDOR — 26,50€
Á faire gratiner

TRONÇON DE LOTTE AUX ÉCREVISSES — 13,50€
Jus de carcasse et champignons

CASSOLETTE DE SAINT JACQUES — 18,00€
Beurre d'orange et fondue de poireaux & panais

LES VIANDES & LES VOLAILLES

Des viandes aux saveurs de fête



CHAPON FARCI AUX MARRONS, 9,50€
Crème de vin jaune

RIS DE VEAU GLACÉS AUX GIROLLES 17,50€
Demi-glace de veau

TOURNEDOS DE CANARD AUX FIGUES MOELLEUSES 10,00€
Jus de canard réduit

PAVÉ DE BICHE 9,50€
Gastrique aux airelles

FILET DE BŒUF 13,50€
Sauce Périgueux

QUASI DE VEAU CONTISÉ À LA TRUFFE NOIRE 13,50€
Demi glace de veau

ESCALOPE DE FOIE GRAS 5,50€
Pour accompagner une viande (25gr)

LES LÉGUMES

Des accompagnements raffinés

TARIF UNIQUE - 3.50€

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES (1%)
125gr

RISOTTO CARNAROLI AUX CHANTERELLES & PARMESAN AFFINÉ
135gr

TATIN DE LÉGUMES OUBLIÉS

POÊLÉE DE MINI LÉGUMES & CHÂTAIGNE
(carotte, navet, panais, potiron, choupak choï) 140gr

TARTE FINE CÉLERI & COCO

MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE AUX BLETTES

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE ET AUX ÉPICES

LE FROMAGE

Un assortiment de fromages

PLATEAU DE FROMAGES BY STELLA 28,50€
En assortiment pour 6 à 8 personnes
Brie de Meaux aux fruits secs
Bûche de chèvre cendrée - fromagerie Petitsigne
La Joly Tome - fromagerie du Pré Joly BIO
Fleur de tête de Moine
Confiture de cerises noires - fruits secs - fruits frais - beurre



LES MENUS DES FÊTES

Des menus pensés pour vos fêtes

MENU N°1

24,00€
par personne

ENTRÉE
Ravigote de crabe et chou cabus, voile de pommes de terre à l'aneth

PLAT
Chapon farci aux marrons, crème de vin jaune, tatin de céleri & coco

DESSERT
Choc Pralin - Mousse chocolat 70% Valrhona, praliné feuilleté, progrès amandes

MENU N°2

27,50€
par personne

ENTRÉE
Lingot de foie gras, rhubarbe et pommes épicées, condiment de vin chaud

PLAT
Tronçon de lotte aux écrevisses, jus de carcasse et champignons, risotto Carnaroli au butternut

DESSERT
Ardechois - Mousse légère chocolat au lait, crème et brisures de marrons, biscuit léger vanille

MENU N°3

29,00€
par personne

ENTRÉE
Mosaïque de saumon fumé maison, crème de gin, petite salade de salicorne et feuille d'automne

PLAT
Tournedos de canard aux figues moelleuses, mousseline de potimarron et sucrine poêlée

DESSERT
L'Écrin - Crémeux chocolat blanc, éclats de framboises et mûres, croustillant praliné et dacquoise

MENU DÉGUSTATION

Menu disponible uniquement les 24 et 31 décembre

41,00€
par personne

ENTRÉE
Tartare de Saint Jacques, citron vert, mangue et grenade

POISSON
Filet de turbot, croûte d'algues de l'Ile de Ré, jus de coques
Poêlée de mini légumes glacés (carottes, navets, panais, potiron, choupak choï) & châtaignes

VIANDE
Quasi de veau contisé à la truffe noire,
mousseline de potimarron & sucrine poêlée

DESSERT
Le Nuage - Crémeux vanille, cœur mangues rôties, croustillant au sésame blond et madeleine coco-citron vert

MENU VEGETARIEN

26,00€
par personne

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

PLAT
Risotto de celéri et épeautre, trévise rôtie et noisettes

DESSERT Sans gluten
Croustillant végé - Mousse végétale cacao , coulis passion, crumble avoine et pétales de maïs au sirop d' érable, coque chocolat noir aux amandes grillées, macaroné

MENU ENFANT

17,00€
par personne

ENTRÉE
Saumon fumé maison

PLAT
Emincé de volaille à la crème
Ecrasé de pommes de terre

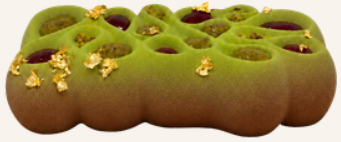
DESSERT
Part de bûche au chocolat

NOS DESSERTS

Signé Christophe Vergnaud, Maître pâtissier - Le Relais des Desserts

NOS BÛCHES SIGNATURES

6 personnes



LE DUBAÏ - **30€**
Ganache montée à la pistache, coulis framboises, crémeux pistaches, croustillant kadaïf pistache, brownies au chocolat



ALASKA - **30€**
Crémeux vanille, cœur de citron vert, croustillant praliné noisettes et sésame blond, madeleine coco et citron vert

NOS BÛCHES

Format bûche 4 - 6 - 8 personnes

L'ÉCRIN - **4,75€**
Crémeux chocolat blanc, éclats de framboises et mûres, croustillant praliné et dacquoise

CHOC PRALIN - **4,75€**
Mousse chocolat 70% Valrhona, praliné feuilleté, progrès amandes

ARDECHOIS - **4,75€**
Mousse légère chocolat au lait, crème et brisures de marrons confits, biscuit léger vanille

NOS DESSERTS INDIVIDUELS



LE NUAGE - **5,50€**
Crémeux vanille, coeur mangues rôties, croustillant au sésame blond et madeleine coco-citron vert



LE CAFE DULCEY - **5,50€**
Crème légère au café, crémeux café, croustillant Dulcey aux éclats de café, caramel café et biscuit chocolat

NOS VINS

Une sélection pour vos fêtes

LES BULLES

VEUVE CLICQUOT réserve cuvée **49,00€**

CHAMPAGNE LESEURRE **25,00€**

VINS BLANCS

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 LEBRUN Pouilly, Fumé AOC – Sauvignon **18,00€**
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