



**Sandrine & Christophe GOEUSSE**

sont à votre disposition pour  
l'organisation et la réalisation de vos :

## *Buffets*

*plateaux repas*

*plats à emporter*

## *Réceptions*

*tous évènements privés,  
professionnels ou  
associatifs*

*menus complets*

D  
E  
V  
I  
S  
  
G  
R  
A  
T  
U  
I  
T



**goeusse**  
Boucher - Charcutier - Traiteur

1, rue Charlotte Bégard Tél/Fax : 03 23 52 15 03  
02300 SINCENY Port. : 06 27 50 47 49  
Email : goeusse.sarl@orange.fr



# COKTAILS, LUNCH SOIREES DINATOIRES

## APERITIFS

Kir    Punch    Sangria    hypocras



1.95€

## LES COKTAILS SALES

### - Canapés assortis

*(pain de mie, saumon fumé, fromage aux fines herbes, charcuterie.....)*

### - canapés prestiges

*(pain noir, blinis, pain viennois, magret canard, foie gras, cabillaud...)*

### - Assortiment de navettes

*(saumon, jambon, mousse de canard fromage...)*

### - Verrines assorties

### - Mini feuilletés

*(allumette au fromage, mini croissant, saucisse feuilletée...)*

### - Mini tartelettes

*(mini pizza , mini quiche.....)*

### - Assortiment de bouchées

*(mini bouchées savoyardes, gougères, feuilletés d'escargots.....)*

### - Acras de poisson

### - Biscuits salés (chips, cacahuètes,....)

### - Pain surprise (60 pièces)

*(mousse de crevettes , mousse de canard , fines herbes , saumon fumé...)*

### - Pain polaire surprise (30 pièces)

*(poisson, fromage frais....)*

### - Biscuits salés (chips, cacahuètes,....)



29.90€

21.90€

## LES COKTAILS SUCRES

### - mignardises





**N  
O  
S  
F  
O  
R  
M  
U  
L  
E  
S**

**1**

**4 canapés et 4 feuilletés  
chauds /Pers.**

**5.90€/pers.**

**2**

**Ananas piqué de brochettes  
de fruits** 2 brochettes/pers.

**4 canapés et 2 navettes**

**6.90€/pers.**

**3**

**Ananas piqué de brochettes de fruits**

(2 brochettes/pers), **3 canapés, 1 navette,**

**1 verrine et 1 cuillère de foie  
gras+confiture d'oignons**

**8.00€/pers.**

**4**

**Ananas piqué de brochettes de fruits** (2 brochpers),

**2 canapés, 1 navette, 1 feuilleté Chaud,**

**1 verrine et 1 cuillère de foie**

**Gras + confiture d'oignons**

**2 mignardises**

**9.95€/pers.**



# BUFFETS FROIDS

## MINI BUFFET

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE : **3** sortes

**2** CRUDITES ET **4** SALADES COMPOSEES (250g/pers)

POULET ET ROSBIF

**10.90€/pers.**

**1**

**1** TERRINE (au choix)

JAMBON SEC

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE : **3** sortes

**2** CRUDITES ET **4** SALADES COMPOSEES (250g/pers)

**2** VIANDES (au choix)

SALADE /PLATEAU DE **3** FROMAGES

**14.90€/pers.**

**2**

MEDAILLON DE SAUMON

BUISSON DE CREVETTES

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE : **5** sortes

**2** CRUDITES ET **6** SALADES COMPOSEES (400g/pers)

**18.90€/pers**

**2** VIANDES (au choix)

SALADE /PLATEAU DE **3** FROMAGES



**A  
PARTIR  
DE  
20 Pers.**



**3**

**SAUMON ENTIER OU EN MEDAILLON  
BUISSON DE CREVETTES**

**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE : 6 sortes  
TERRINES DE PATE AU CHOIX  
JAMBON SEC MELON OU PASTEQUE**

**2 CRUDITES ET 8 SALADES COMPOSEES (400g/pers)**

**3 VIANDES (au choix)  
SALADE /PLATEAU DE 6 FROMAGES**

**23.90€/pers**



*Les crudités et les assaisonnements peuvent varier suivant la saison,  
la préférence des clients, nombres d'invités etc...*

*Les condiments et les sauces sont compris*

*...MAIS AUSSI...*

**SORBETS:**

Poire / poire                      pomme / calvados  
Mandarine / triple sec            ananas / soho  
Melon / ratafia                      citron vert / vodka

1.80€

**SUPPLEMENT DE VIANDES**

- POULET
- ROSBIF
- ROTI DE PORC
- GIGOT
- LANGUE

1.60€/VIANDE

**DESSERTS**

- Pâtisserie individuelle, tartes, salade de fruits frais
- 
- GATEAUX : fraisier, Framboisier, Poirier, forêt noire  
    Gateau aux 3 chocolats  
    Autres....

2.10€

4.50€

**CAFÉ**

Percolateur, café et sucre

1.00€

**COLLATION, PAUSE, APRES FUNERAIRE,**

**POT DE DEPART**

- viennoiserie, brioches, chouquettes, mini sandwiches. toasts, navettes, corbeille de fruits
- boissons, café, thé

*Devis  
personnalisé*

# REPAS CHAUDS

## ENTREES FROIDES DE POISSONS



- Terrine de poisson
- Médailon de Saumon Frais
- Avocats au crabe ou aux crevettes
- Saumon entier Bellevue (*13 personnes minimum*)
- Fond d'artichaut farci (*au crabe ou crevettes ou saumon*)
- Saumon Fumé sur Toast
- Pavé de Saumon aux Epices sauce avocats
- cornet de saumon fumé aux Asperges
- Médailon de cabillaud et ses perles marines
- Salade de raies au salicornes
- Coupe de Duo de St Jacques
- 1/2 Langouste à la Parisienne

## ENTREES FROIDES DIVERSES




- Assiette de 3 charcuterie
- Assiette des 3 terrines
- Terrine Gasconne
- Cornet de jambon (*asperges ou artichauts*)
- Jambon sec et ses boules de melon
- Foie gras, 1/2 brioche et confiture d'oignon
- Marbré de foie gras aux figes et sa 1/2 brioche





## ENTREES CHAUDES



- Ficelle picarde
  - Feuilleté de Saumon à l'Oseille
  - Aumônière de St-Jacques
  - Croustade d'escargots
  - Croustade financière ris de veau et volaille
  - Langue sauce madère
  - Cassolette d'escargots amandine
  - Jambon braisé au madère
  - Cuisses de Grenouilles
  - Filet de Sole (*sauce poireaux ou ciboulette ou oseille*)
  - Cassolette de St Jacques
  - Lotte à l'Armoricaine
  - Cassolette d'écrevisses
  - Escalope de saumon (*sauce poireaux ou ciboulette ou oseille*)
  - Cassolette de ris de veau aux morilles
- 



## ENTREES COPIEUSES

### -Assiette fermière :

gésier, foie de volaille, chèvre chaud sur son toast, salade, tomate cerise, et œuf

### -Assiette de la mer :

Rillette de cabillaud, saumon fumé à chaud, rillette de saumon, cocktail de crevettes, boule de perles marines, salade, tomate cerise, œuf et citron

### -Assiette périgourdine:



Gésier, foie de volaille, foie gras, 1/2 tranche de brioche, salade, œuf de caille et tomate cerise

### -Assiette aux 3 saumons :

Saumon fumé à chaud, florentine de saumon, rillette de saumon, mousse d'avocat, Salade, tomate cerise, œuf et citron

### -Assiette terre et mer :(chaud et froid)

Saumon fumé à chaud, mousse d'avocat, foie gras poêlé, 1/2 brioche, confiture d'oignon, boule de glace pain d'épice, salade, tomate cerise et œuf de caille







## ***BOEUF***

- Emincé de bœuf sauce Texane
- Filet de bœuf
- Tournedos Rossini

## ***PORC***

- Jambon braisé sauce madère
- Filet mignon de porc au miel

## ***VEAU***

- Emincé de veau forestier
- Rôti de veau aux morilles
- Rôti de veau orloff
- Grenadin de veau à la crème

## ***AGNEAU***

- Filet mignon d'agneau sauce cognac
- Souris d'agneau au thym

## ***VOLAILLES***

- Pintade aux champignons
- Emincé de volaille aux Ribs
- magret de canard sauce poivre vert ou à la pêche
- Fondant de Pintadeau Farci à la normande
- Filet de canette aux poires
- Caille farcie au fondant de foie gras

## ***GIBIER***

- Estouffade de sanglier
- Pavé de biche





## **LEGUMES**

**Gratin de pommes de terre**

**Blinis de P. de terre**

**Pommes de terre Anas**

**Pommes de terre gersoises**

**Champignons de Paris, forestier ou farcis**

**Flan de carottes, de céleri, de pois cassés, ou de champignons**

**Endives braisées**

**Fagots d'haricots verts**

**Tomates provençales**

**Choux romanesco**

**Brochettes de légumes**

**Poêlée pesto**

**Spaghetti de légumes (navets, carottes et courgettes)**

**3.50€/pers**

## **SALADE ET FROMAGES**

### **SALADE MELANGEE ET FARANDOLE DE FROMAGES**

(Brie, emmental, chèvre, munster, maroilles, le manicamp etc...)

**3.20€/pers.**



## **Menu enfant**

**CHARCUTERIE OU MEDAILLON DE SAUMON**

**EMINCE DE VOLAILLE ET**

**POMMES DAUPHINES**

**SALADE/FROMAGES**



**9.00€/Enf.**

## PLATS UNIQUES

9€/part



- Carbonnade flamande
- Choucroute garnie
- Langue de bœuf sauce piquante
- blanquette de veau
- Colombo d'agneau ou de poulet
- Jambon braisé
- lapin chasseur
- Cassoulet
- Paella
- Chili-cône carné
- Poule au riz
- Pot au feu
- Couscous
- Tartiflette
- Tajine
- Coq au vin
- joue de boeuf

Sauf choucroute de la mer

11€/part



A partir de 25 personnes, possibilité de livrer chaud: + 1.00€/pers.

TOUS  
LES  
WEEK ENDS

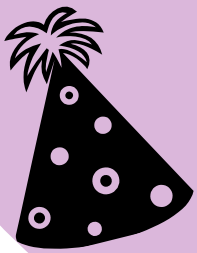
### Plats cuisinés à emporter

(choucroute, couscous, paëlla, cassoulet, tartiflette  
et bien d'autres selon l'humeur du chef!!!!)

9€/part



**OUVERT  
DU  
MERCREDI  
AU  
DIMANCHE MIDI**



**gœusse**  
Traiteur - Plats à domicile

**1, rue Charlotte Bégard  
À SINCENY**

***Pour  
nous***

***contacter:***

***Tél.***

**03.23.52.15.03**

***Port.***

**06.27.50.47.49**

***Email:***

**Goeusse.sarl@orange.fr**

***NOS SERVICES***

- Le personnel de service**
- vaisselle**
- Paiement par CB**
- Livraison**
- Facilité de règlement**

