



Maison Coufourier

Traiteur depuis 1978

02.35.30.85.89

www.traiteur-coufourier.com

VOTRE CHARCUTIER-TRAITEUR VOUS PROPOSE SES

Menus

DE NOEL

2024

Carte et tarifs valables jusqu'au 15 janvier 2025

Apéritifs et Entrées :

APÉRITIFS :

Plateau apéritif chaud 10 pièces	13.50 €
Plateau apéritif chaud 20 pièces	26.00 €
Pain surprise charcuterie (env. 15 pers)	33.85 €
Pain surprise de la mer (env. 15 pers)	37.95 €

ENTRÉES :

ENTRÉES FROIDES :

Foie gras de canard maison et gelée de coing	14.50 € la part
Galantines variées	à partir de 29.10 € le kg
Avocat au crabe ou aux crevettes	5.80 € pièce
Pamplemousse exotique	5.90 € pièce
Ananas cocktail	8.95 € pièce

POISSONS FROIDS :

Saumon fumé maison	95.90 € le kg
Terrine de poisson et corail sauce cocktail	5.90 € pièce
Coquille de saumon, crabe ou surimi	5.50 € pièce
Pâté en croûte au saumon	6.90 € pièce
1/2 Langouste macédoine	16.50 € pièce

ENTRÉES CHAUDES :

Bouchée à la reine de Noël	5.50 € pièce
Escargots de Bourgogne	10.20 € la douzaine

POISSONS CHAUDS :

Cassolette de St Jacques Normande	10.90 € pièce
Cassolette de St Jacques façon crumble	10.90 € pièce
Pavé de saumon sur sa julienne de légumes	11.50 € la part
Noix de St Jacques gambas et crème de sauternes	12.50 € la part

BOUDINS BLANCS DE NOËL :

Boudin blanc Havrais	25.50 € le kg
Boudin blanc Havrais truffé	34.50 € le kg
Boudin blanc aux trompettes de la mort	28.50 € le kg

*Tous les plats figurant dans cette couleur sont des nouveautés

**Tous les supports en porcelaine et les cassolettes seront consignés



Maison Coufourier
Traiteur depuis 1978

Plats et Garnitures :



PLAT CUISINÉ AVEC 2 GARNITURES AU CHOIX :

Cuisse de pintade sauce Vallée d'Auge	12.90 €
Souris d'agneau aux figues et amandes	15.90 €
Pavé de bœuf aux morilles	17.80 €
Jambon d'York en sauce (2 tranches)	11.90 €
Suprême de pintadeau au vieux calva et livarot	13.50 €
Magret de canard en croûte de pain d'épices	14.80 €
Fondant de veau farci au corail	14.50 €

SAUCE AU CHOIX :

Forestière, poivre, roquefort, camembert, Vallée d'Auge, livarot, morilles

POISSON CHAUD EN PLAT ET SA GARNITURE :

Omble chevalier à la vanille de Madagascar	14.80 €
St Pierre sauce aux coques	13.80 €
Bar à la crème de morilles	15.80 €

GARNITURE EN SUPPLÉMENT (4.00€) :

Flan de légumes
Gratin dauphinois à la saladaise
Pommes dauphines
Flan de champignons et patate douce
Légumes braisés
Fondant de pommes de terre au cœur coulant à la truffe

GIBIER AVEC GARNITURE :

Pavé de biche	13.50 €
---------------	---------

VOLAILLES CRUES : (SUR COMMANDE)

Chapon, dinde, caille, faisan, pintade etc. (prix suivant le cours)



*Tous les plats figurant dans cette couleur sont des nouveautés



Maison Couffourier
Traiteur depuis 1978

Menus :



ETOILE 34.50€

4 Mignardises croquantes*
Pâté en croûte au saumon
Queue de langouste sauce américaine
Deux garnitures au choix



LUTIN 12,00€

3 Toasts chauds
Aiguillette de volaille
Gaufre de pomme de terre



SABOT 34.30€

4 Mignardises croquantes*
Bouchée de Noël
Bar à la crème de morilles
Deux garnitures au choix



CADEAU 28.50€

4 Mignardises croquantes*
Noix de St Jacques et gambas sauce de sauternes
Magret de canard en croûte de pain d'épices
Deux garnitures au choix

*Les mignardises croquantes comprennent : ganache de foie gras, houmous à la truffe, avocat saumon, tartare de St Jacques

CHOIX DE GARNITURE :

Flan de légumes
Gratin dauphinois à la saladaise
Pommes dauphines
Flan de champignons et patate douce
Légumes braisés
Fondant de pommes de terre au cœur coulant à la truffe

*Tous les plats figurant dans cette couleur sont des nouveautés

Afin d'accompagner vos plats, pensez à réserver notre vin sélectionné avec soin par un professionnel, en vue de compléter votre menu à la perfection.

Pour une bonne organisation, nous vous suggérons :

- De passer vos commandes début décembre,
- D'apporter vos plats entre le 15 et le 22 décembre (avec votre nom sous chaque plat svp, merci),
- De profiter de votre entourage, famille, amis, en vous régaland autour d'un bon repas!

Toute l'équipe de La Maison Coufourier vous souhaite chaleureusement de très belles fêtes de fin d'année, au plaisir de vous servir!



Le magasin sera fermé les 25 décembre et 1er janvier,
les commandes pour ces jours pourront être retirées
les 24 décembre et 31 décembre, merci de votre
compréhension.



Maison Coufourier
Traiteur depuis 1978