

# Joyeuses fêtes 2023

avec  
Le Couturier du  
goût

Traiteur  
Cuisine & Charcuterie Maison



# MISES EN BOUCHE MAISON...

Canapés Variés .....	7,90€ les 6
Blinis de caviar, gelée de chou fleur / Croquant noisette, canard séché et pomme à l'Espelette / Toast de fromage frais, concombre et pastèque	
Verrines .....	17,90€ les 9
Boudin noir aux pétoncles, julienne de pomme fruit / Coulis de poire au sichuan, boeuf au soja et pignon de pin / Crabe et mangue au citron vert et coriandre	
Mini fours cocktails à réchauffer .....	12,20€ les 250 grs
Gougères saveur truffe / Mini quiche canard piquillos / Feuilleté saumon et épinard / Feuilleté foie gras et oignon	
Pain surprise garni de nos charcuteries (40 sandwiches).....	42,00€ pièce
Chiffonnade de charcuteries variées sélection Burgalières .....	13,50€ les 300 grs
.....	27,00€ les 600 grs
Rosette Haute-Loire, saucisson cuit maison, jambon blanc maison, jambon sec de porc Label Rouge du Limousin, salami (Maison Ritou, artisan corrézien), fleur de tête de moine	
Chiffonnade ibérique .....	35,60€ les 300 grs
.....	71,20€ les 600 grs
Paleta Bellota, chorizo Bellota, lomo bellota, saucisson ibérique, jambon Bellota, cecina de Léon, fromage de brebis Manchego.	
Chiffonnade "Tout Truffe" .....	17,00 € les 300 grs
.....	34,00 € les 600 grs
Jambon sec truffé, mortadelle à la truffe et jambon blanc cuit truffé	

**LE CAVIAR...**  
CAVIAR D'AQUITAINE HAUTE COUTURE

**VINTAGE**  
3 MOIS D'AFFINAGE

Les 30grs à 70,00€  
Les 50grs à 116,60€  
Les 100grs\* à 233,30€



STURIA

Nous vous conseillons une réservation des produits de Caviar. Disponible en cas de rupture sous 4 à 5 jours.

# LES ENTRÉES FROIDES...

- 3 -

## Le Saumons fumé

Saumon fumé écossais ..... 8,90 € les 100 grs

## Le foie gras

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison à la coupe..... 14,00 € les 100 grs

Terrine de foie gras de canard mi-cuit à la truffe 5% maison à la coupe ..... 19,00 € les 100 grs

## Nos spécialités festives

Pâté en croûte "Le Périgourdin" .....6,80 € les 100 grs

Pâté en croûte "Belles Volailles et ris de veau" .....6,40 € les 100 grs

Pâté en croûte Prestige .....2,78 € les 100 grs

Pâté en croûte " Saumon et Cabillaud aux agrumes" .....4,90 € les 100 grs

Galantine de porcelet ..... 5,50 € les 100 grs

Galantine de dinde pistachée .....2,60 € les 100 grs

Galantine de canard, magret et girolles .....4,90 € les 100 grs

Terrine de poularde et écrevisses .....4,10 € les 100 grs

Terrine de cerf aux baies roses .....3,90 € les 100 grs

Terrine de volailles artichauts et truffe .....6,70 € les 100 grs

Terrine de thon, gambas et piquillos ..... 6,10 € les 100 grs

Terrine merlu, saumon .....4,20 € les 100 grs

Poisson farci ..... 8,20 € la part  
Saumon farci ou Merlu farci, 8 personnes minimum, Garniture : oeuf mimosa /tomate garnie de salade russe

Médaille de Saumon farci ou de Merlu farci aux petits légumes.....39,90 € le kilo

Demi-queue de langouste.....22,80 € la pièce

## LES ENTRÉES PRESTIGES...

Quenelle de Saint-Jaques, risotto de courge au tonka (à réchauffer) .....	16,00 € la part
Chou farci de ris de veau, crème de champignons .....	15,50 € la part
Lingot de joue de boeuf au foie gras .....	16,50 € la part
Soupe de pomme et courge, beignets de champignons et brocolis .....	12,50 € la part
Coquille Saint-Jacques .....	8,70 € pièce
Vol au vent .....	5,50 € pièce
Boudin blanc/cèpes/girolles/trompettes de la mort	
Tourte de ris de veau et morilles (4 ou 8 personnes) .....	17,50 € la part
Bouchée à la reine .....	6,80 € la pièce
Escargots farcis à la main, maison Dutruy (très gros) .....	9,60 € la douzaine

## LES BOUDINS BLANCS MAISON

Tradition au Porto .....	18,90 € le kilo
Morille 3% .....	29,70 € le kilo
Truffé (minimum 5%) TUBER MELANOSPORUM .....	56,50 € le kilo
Foie gras .....	45,80 € le kilo

## LES PLATS ET GARNITURES...

Fricassée de chapon aux morilles, gratin Dauphinois .....	14,00 € la part
Feuilleté de filet de boeuf, foie gras et champignons, pommes dauphines .....	18,00 € la part
Pavé de cerf, marmelade de mûre, gratin courge et pleurotes .....	15,00 € la part
Mignon de veau à la truffe noire, gratin Dauphinois .....	16,00 € la part
Magret de canard au foie gras, cèpes bouchon, gratin Dauphinois .....	15,50 € la part
Pavé de lotte au fenouil confit, gratin brocolis, poireaux et champignons.....	16,00 € la part

### LES GARNITURES

Poêlée de haricots verts persillés .....	15,50 € le kilo
Gratin individuel de brocolis, poireaux et champignons .....	3,60 € la pièce
Gratin individuel de courge et pleurotes .....	3,60 € la pièce
Poêlée de légumes d'hiver (pomme de terre, chou vert, marrons, carottes, romanesco).....	18,20 € le kilo
Gratin Dauphinois .....	18,70 € le kilo
Pommes dauphines .....	2,75 € les 100 grs
Pommes sarladaises aux cèpes .....	2,90 € les 100 grs
Gratin Dauphinois .....	18,70 € le kilo
Risotto aux champignons .....	16,50 € le kilo
Purée de châtaignes .....	2,95 € les 100 grs
Purée à la truffe noire .....	3,20 € les 100 grs

## LES VOLAILLES ENTIÈRES CUITES...

Dinde rôtie farcie de boudins blancs et noirs, concassée de châtaignes pour 10 à 12 personnes, garniture de purée de céleri et pommes fruit .....	169,00 € pièce
Chapon rôti farci de pommes fruit pour 10 à 12 personnes, garniture de châtaignes aux cèpes .....	176,00 € pièce
Cuisson d'autres volailles de fêtes .....	17,00 € pièce

(Les volailles cuites sont à retirer les 24 et 31 Décembre entre 11 h et 13 h)

TOUTE L'ÉQUIPE DU  
COUTURIER DU GOÛT  
VOUS SOUHAITE  
DE JOYEUSES FÊTES

**POUR NOUS RETROUVER**

Cuisines et bureaux

305 rue François Perrin - 87000 LIMOGES

Ouvert du lundi au vendredi  
de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h30,

tél. 05 55 35 07 77  
mail : [traiteur@lecouturierdugout.com](mailto:traiteur@lecouturierdugout.com)

**Horaires "spéciales fêtes"**

Les samedis 23 et 30, récupération des commandes de 9h à 17h  
Les dimanches 24 et 31, récupération des commandes de 8h30 à 12h30



@LCDGout

[WWW.LECOUTURIERDUGOUT.COM](http://WWW.LECOUTURIERDUGOUT.COM)