



TRAITEUR



Carret Bonhomme

**Boucherie – Traiteur – Épicerie fine**

**04 74 27 95 80  
38300 Nivolas-Vermelle**



## Les Menus de Réveillon

Gratin de ravioles aux cèpes  
Boudin blanc flambé au cognac  
Gigolette de volaille fermière aux cèpes  
Risotto aux asperges

**20,10 € par personne**

.....

Saucisson brioché aux pistaches  
Soufflé de saumon sauce fenouil  
Suprême de pintade aux giroles  
Gratin de cardons

**22,50 € par personne**

.....

Médaille de foie gras de canard  
Pavé de cabillaud et sa crème d'asperge  
Civet de sanglier  
Gratin dauphinois aux cèpes

**29,90 € par personne**

.....

Escargots de Bourgogne (les 6)  
½ Queue de Langouste  
Souris d'agneau confite au thym et à l'ail  
Crique de pommes de terre truffée

**36,30 € par personne**

.....



## L'Apéritif

### Le plateau - 12 pièces (2 à 4 personnes)

- Les verrines (3 pièces)
- Les tartelettes (3 pièces)
- Les bouchées du chef (3 pièces)
- Les mini choux au foie gras (3 pièces)

**15,90 € le plateau**

.....

### Le plateau - 20 pièces (3 à 6 personnes)

- Les verrines (4 pièces)
- Les tartelettes (4 pièces)
- Les bouchées du chef (4 pièces)
- Les mini choux au foie gras (4 pièces)
- Les mini timbales (4 pièces)

**25,60 € le plateau**

.....

### Le plateau - 30 pièces (4 à 8 personnes)

- Les verrines (5 pièces)
- Les tartelettes (5 pièces)
- Les bouchées du chef (5 pièces)
- Les mini choux au foie gras (5 pièces)
- Les mini timbales (5 pièces)
- Les mini bagnats (5 pièces)

**39,00 € le plateau**

.....



## Les Entrées Froides

### Le foie gras

**Foie gras de canard maison nature ou aux figues**

112,00 € (Le kg)

### Les terrines du boucher

**Terrine de canard aux olives**

2,90 € (La part)

**Terrine de pintade aux pistaches**

2,90 € (La part)

**Terrine de sanglier aux marrons**

3,40 € (La part)

**Terrine de lapin**

2,90 € (La part)

**Ballottine de chevreuil aux pistaches**

3,90 € (La part)

### Les terrines de l'écailler

**Terrine de saumon aux asperges**

2,70 € (La part)

**Terrine de Saint Jacques**

4,30 € (La part)

**Terrine de dorade et épinards**

4,00 € (La part)

### Les terrines végétariennes

**Terrine aux trois légumes**

1,70 € (La part)

**Terrine d'aubergine aux pignons de pin**

3,20 € (La part)

**Mousse de courgette et basilic et son coulis de tomate**

2,80 € (La part)



## Les plateaux de fruits de mer à composer

### **Huitres Fines de Claire « Marennes d'Oléron » n°3**

14,90 € (la douzaine)

### **Bulots cuits**

16,90 € (Le kg)

### **Crevettes Madagascar 40/60 label rouge**

42,90 € (Le kg)

### **Crevettes Madagascar 20/30 label rouge**

49,90 € (Le kg)

### **Langoustine cuites 10/15**

44,90 (Le kg)

### **Pince de tourteau cuites 5/8**

44,90 (Le kg)

**Rencontrez notre écailler  
les 24 et 31 décembre**



## Les Entrées Chaudes

### Les coquillages et crustacés

**Noix de Saint Jacques et fondue d'endives**

5,10 € (La part)

**Cassolette de gambas au whisky et légumes croquants**

6,70 € (La part)

**Cassolette de crevettes et gambas à la crème de citron**

6,50 € (La part)

**Cassolette d'écrevisses**

6,20 € (La part)

**Millefeuille de saumon et poireaux**

5,90 € (La part)

### Les volailles et escargots

**Brioche au foie gras maison**

5,60 € (La part)

**Boudin blanc flambé au Cognac**

3,50 € (La part)

**Cervelas truffé 3% et pistaché 2% maison**

42,90 € (Le kg)

**Escargots de Bourgogne**

7,40 € (La douzaine)

**Vol au vent d'escargots à la provençale**

5,50 € (La part)

**Gratin de ravioles aux cèpes**

5,20 € (La part)

**Saucisson pistaché brioché**

4,50 € (La part)



## Les Poissons Froids

### Les poissons

#### **Saumon fumé norvégien**

64,90 € (Le kg)

#### **Darne de saumon**

4,90 € (La part)

#### **Saumon façon gravlax et son blini**

5,90 € (La part)

#### **Aspic de saumon et crevettes**

4,10 € (La part)

#### **Aspic de saumon fumé et œuf de caille**

3,90 € (La part)

#### **Fond d'artichaut norvégien**

6,90 € (La part)

#### **Trilogie de saumon**

6,20 € (La part)

#### **Ballottine de daurade aux noisettes**

6,90 € (La part)

#### **Filet de rouget mariné au citron vert**

6,90 € (La part)

### Les crustacés

#### **Langouste Bellevue**

15,80 € (La ½ queue)



## Les Poissons Chauds

### Les poissons

**Blanquette de lotte aux légumes**

8,00 € (La part)

**Gratin de lotte et gambas**

12,80 € (La part)

**Soufflé de saumon sauce fenouil**

4,40 € (La part)

**Coulibiac de saumon**

6,70 € (La part)

**Pavé de cabillaud rôti et sa crème d'asperge**

8,90 € (La part)

**Soufflé de sole aux crevettes, sauce safranée**

8,20 € (La part)

**Filet de Saint Pierre rôti sauce agrumes**

10,90 € (La part)

**Papillote de poisson au safran**

8,90 € (La part)

### Les crustacés

**Gratin de fruits de mer**

8,50 € (La part)

**Coquille Saint Jacques**

6,90 € (La part)

**Coquille de Homard**

7,90 € (La part)

**Marmite de Saint Jacques à la crème de homard**

8,90 € (La part)





## Les Volailles

### Les volailles

#### **Poulet aux écrevisses**

7,20 € (La part)

#### **Giglette de volaille fermière farcie aux cèpes sauce aux petits légumes**

6,90 € (La part)

#### **Magret de canard au poivre vert**

8,10 € (La part)

#### **Magret de canard aux morilles**

9,20 € (La part)

#### **Suprême de chapon aux pleurotes**

9,90 € (La part)

#### **Confit de canard**

6,80 € (La part)

#### **Filet de dinde rôti aux marrons**

7,90 € (La part)

#### **Caille farcie au foie gras et son jus truffé**

9,50 € (La part)

#### **Roulé de canard farci jus au poivre de Sichuan**

8,20 € (La part)

#### **Cuisse de pintade aux champignons des bois**

7,20 € (La part)

#### **Ballottine de volaille farcie aux cèpes sauce suprême**

6,20 € (La part)

#### **Suprême de pintade aux girolles**

8,90€ (La part)



## Les Viandes

### Les viandes

#### **Jambon sauce Madère**

5,60 € (La part)

#### **Civet de sanglier**

7,80 € (La part)

#### **Civet de chevreuil**

9,50 € (La part)

#### **Grenadin de veau sauce foie gras**

11,80 € (La part)

#### **Filet de bœuf sauce morilles**

9,90 € (La part)

#### **Mignon de porc aux 5 baies**

6,90 € (La part)

#### **Souris d'agneau confite au thym et à l'ail**

11,80 € (La part)

#### **Quasi de veau et son jus aux chanterelles**

7,80 € (La part)



## Les Accompagnements

### **Spaghettis de légumes**

12,90 € (Le kg)

### **Flan de champignons et brocolis**

1,50 € (La part)

### **Flan de potiron aux marrons**

1,50 € (La part)

### **Flan de tomates basilic**

1,50 € (La part)

### **Gratin de cardons**

14,90 € (Le kg)

### **Poêlée de légumes festive**

17,90 € (Le kg)

### **Risotto aux asperges**

15,90 € (Le kg)

### **Crique de pommes de terre truffée**

19,90 € (Le kg)

### **Pommes dauphines**

17,90 € (Le kg)

### **Pressé de pommes de terre et brisures de truffes**

12,90 € (Le kg)

### **Gratin dauphinois**

11,90 € (Le kg)

### **Gratin dauphinois aux cèpes**

13,90 € (Le kg)

### **Brick aux légumes verts**

3,20 € (La pièce)

### **Pommes duchesse**

19,80 € (Le kg)