



# GROUPE MARGAUX



TRAITEUR



TRAITEUR



TRAITEUR

## Carte Traiteur 2023

09 81 75 54 25

Grand Lyon et Nord Isère  
[contact@groupemargaux.fr](mailto:contact@groupemargaux.fr)



---

## Une carte gourmande pour chaque occasion

Que ce soit pour un dîner en famille, un baptême, une soirée entre amis ou juste l'envie de vous faire plaisir, nous avons créé cette carte pour vous.

Au fil des saisons, des fruits et des légumes, laissez-vous séduire par nos propositions gourmandes.

Inventive aux notes épicées ou traditionnelle, il y aura une proposition pour chacune de vos envies.

Nos souhaits de qualité et de fraîcheur nous amènent à travailler des produits frais et à réduire notre stockage afin d'éviter le gaspillage, de ce fait nous ne pourrions pas vous proposer des quantités inférieures à 5 parts de chaque produit.

Pour les petits plaisirs quotidiens notre boutique vous propose une sélection de plus de 20 plats chaque jour.

---

## Les plateaux à partager

### Le plateau – 20 pièces cocktail

Mini wraps, cupcake saumon, cannelé polenta tomate et olive, involtini saumon et chèvre frais, mini tartelettes

**27,00 € le plateau**

### Le plateau – 22 pièces cocktail

Assortiment de verrines et bouchées du chef

**37,50 € le plateau**

### Le plateau – 46 pièces cocktail

Assortiment de mini wraps, mini tartelettes, mini bagnats & mini blinis

**63,90 € le plateau**

### Le plateau de charcuterie – 50 pièces

Rosette, Pâté en croute cocktail, chiffonnade de jambon blanc, saucisson au piment d'Espelette, Terrine de campagne

**37,50 € le plateau**

### Le plateau de quiche et pizza – 36 pièces

**21,00 € le plateau**

---

## Les Entrées Froides

### Les terrines de l'écailler

**Terrine de saumon aux asperges**

2,90 € (La part)

**Terrine de noix de Saint Jacques**

5,20 € (La part)

**Terrine de poisson blanc et ciboulette**

3,50 € (La part)

### Les terrines du boucher

**Terrine de canard aux olives**

2,80 € (La part)

**Terrine de pintade printanière**

2,80 € (La part)

**Terrine de lapin**

2,80 € (La part)

### Les végétariennes

**Terrine de légumes de saison**

1,90 € (La part)

**Panna cotta carotte, curry et ricotta**

4,90 € (La part)

### Les poissons et crustacés

**Saumon fumé norvégien**

7,50 € (La part)

**Saumon gravlax et brioche, crème citron**

5,90 € (La part)

---

## Les Entrées Chaudes

### Les coquillages et crustacés

**Cassolette d'écrevisses**

7,60 € (La part)

**Cassolette de gambas Black Tiger snackées, ananas rôti aux épices**

9,90 € (La part)

**Coquille Saint Jacques sauce safran et fondue de poireaux**

9,30 € (La part)

**Cocotte saumon et poireaux en croûte**

8,20 € (La part)

### Les gratinées

**Mini quenelles sauce Nantua**

6,30 € (La part)

**Crumble foie gras pommes et fruits rouges**

6,90 € (La part)

**Gratinée de gnocchis à la truffe et parmesan**

6,20 € (La part)

---

## Les Poissons Chauds

### Les poissons

**Soufflé de saumon sauce aux écrevisses**

5,90 € (La part)

**Dos de cabillaud au pesto rouge**

8,90 € (La part)

**Filet de Saint Pierre rôti sauce vierge**

10,90 € (La part)

**Curry de queue de lotte**

8,90 € (La part)

**Filet de dorade et crumble au comté et tomates cerises**

7,90 € (La part)

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

9,90 € (La part)

---

## Les Viandes et Volailles

### **Filet de canard sauce au poivre vert**

9,90 € (La part)

### **Cuisse de canard confite**

8,90 € (La part)

### **Suprême de volaille en croûte d'herbes**

8,00 € (La part)

### **Suprême de pintade sauce suprême**

8,50 € (La part)

### **Filet de canette sauce teriyaki**

8,50 € (La part)

### **Grenadin de veau sauce charcutière**

13,90 € (La part)

### **Filet de bœuf sauce au foie gras**

14,90 € (La part)

### **Souris d'agneau confite au thym et citron**

13,90 € (La part)

### **Noix de veau et jus truffé**

10,90 € (La part)

### **Pluma de porc et jus aux olives**

8,90 € (La part)

---

## Les Accompagnements

**Poêlée de champignons**

2,80 € (La part)

**Risotto aux légumes verts**

2,90 € (La part)

**Pommes dauphines**

2,30 € (La part)

**Gratin dauphinois**

2,20 € (La part)

**Poêlée de légumes**

2,40 € (La part)

**Crique de pommes de terre**

3,00 € (La part)

**Flan aux légumes du moment**

3,00 € (La part)

**Légumes de saison rôtis**

2,50 € (La part)

Les accompagnements ci-dessus sont vendus pour 150gr.

Nous vous conseillons 2 garnitures par personne.

---

## Les plats uniques

### **Tajine de volaille aux fruits confits et semoule**

9,00 € (La part)

### **Lasagnes de bœuf**

6,50 € (La part)

### **Couscous (légumes, merguez, poulet et semoule)**

11,90 € (La part)

### **Tartiflette ou Croziflette**

6,50 € (La part)

### **Poulet Basquaise et riz**

9,50 € (La part)

### **Paella au poulet et fruits de mer**

8,90 € (La part)

### **Parmentier de canard confit**

10,50 € (La part)

### **Choucroute Garnie (chou, knack, poitrine cuite, jambon cuit et pommes de terre)**

7,90 € (La part)

### **Choucroute de la mer (chou, haddock, saumon, moules, crevettes, pommes de terre)**

9,20 € (La part)

### **Cassoulet (haricots blancs, saucisse de Morteau, confit de canard)**

9,40 € (La part)

### **Bœuf bourguignon et pâtes fraîches**

9,50 € (La part)

### **Cuisses de grenouilles**

11,90 € (La part)

### **Lasagnes végétariennes**

6,00 € (La part)

---

## Les desserts

**Mignardises**

1,30 € (la pièce)

**Macarons**

1,10 € (la pièce)

**Cannelés de Bordeaux**

0,70 € (La part)

**Mousse au chocolat**

2,50 € (La part)

**Crème caramel**

2,50 € (La part)

**Tiramisu de saison**

3,70 € (La part)

**Crumble de saison**

3,70 € (La part)

**Tarte de saison (Bourdaloue, citron meringuée...)**

3,70 € (La part)

La liste des allergènes de nos produits est disponible sur demande.  
Selon la saison, certains plats peuvent être indisponibles.