



GROUPE MARGAUX



TRAITEUR



TRAITEUR



TRAITEUR

Carte Traiteur 2024

09 81 75 54 25

Grand Lyon et Nord Isère
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

28,10 € le plateau

Le plateau – 20 pièces cocktail

Assortiment de verrines et bouchées du chef

39,40 € le plateau

Le plateau – 46 pièces cocktail

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

67,80 € 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

39,60 € le plateau

Le plateau de quiche et pizza – 36 pièces

24,90 € le plateau

Les Entrées Froides

Les terrines

Terrine de saumon aux asperges

2,90 € (La part)

Terrine de poisson blanc et ciboulette

3,50 € (La part)

Terrine de canard aux olives

Terrine de pintade printanière

Terrine de lapin

2,80 € (La part)

Terrine de légumes de saison

1,90 € (La part)

Les créatives

Panna cotta de betterave au vinaigre balsamique

4,90 € (La part)

Gaufre fromage et légumes croquants

4,50 € (La part)

Cheesecake salé et tartare de tomate

4,50 € (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)

Coquille Saint Jacques sauce safran et fondue de poireaux

9,30 € (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

Soufflé de saumon sauce aux écrevisses

5,90 € (La part)

Marmite de Saint Jacques et rouget à la crème de homard

9,90 € (La part)

Dos de lieu noir cuisson basse température et crème d'ail

7,40 € (La part)

Gratin de lotte

6,90 € (La part)

Filet de bar sauce chimichurri

7,80 € (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)

Jarret d'agneau confit au thym et à l'ail

13,70 € (La part)

Noix de veau et jus truffé

10,90 € (La part)

Cuisse de poulet à la portugaise

5,90 € (La part)

Travers de porc confit et caramélisé

5,30 € (La part)

Blanquette de volaille au curry

5,90 € (La part)

Les Accompagnements

Poêlée de champignons

2,80 € (La part)

Risotto aux légumes verts

2,90 € (La part)

Pommes dauphines

2,50 € (La part)

Gratin dauphinois

2,40 € (La part)

Poêlée de légumes

2,40 € (La part)

Crique de pommes de terre

3,00 € (La part)

Flan aux légumes du moment

3,20 € (La part)

Poêlée de petits pois fèves et menthe

2,40 € (La part)

Quinotto

2,20 € (La part)

Risotto d'épeautre

2,30 € (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)

12,90 € (La part)

Tartiflette ou Croziflette

6,50 € (La part)

Poulet Basquaise et riz

9,50 € (La part)

Paella au poulet et fruits de mer ou paella poisson

8,90 € (La part)

Parmentier de canard confit

10,50 € (La part)

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

8,90 € (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

6,50 € (La part)

Chili con carne avec riz

7,90 € (La part)

Curry de légumes

5,90 € (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

3,70 € (La part)

Tarte à la praline

3,60 € (La part)

Verrine façon « Raffaello »

3,70 € (La part)

Charlotte aux fruits

3,70 € (La part)

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

