



GROUPE
MARGAUX



TRAITEUR



TRAITEUR



TRAITEUR

CARTE

2025/2026

09 81 75 54 25

Grand Lyon et Nord Isère

contact@groupe-margaux.fr



Une carte gourmande pour chaque occasion

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 - 40,40€

Assortiment de bouchées du chef

Le plateau - 46 pièces cocktail - 67,80€

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

Le plateau de charcuterie - 50 pièces - 39,60€

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

Le plateau de quiche et pizza - 36 pièces - 24,90€

Les entrées froides



Les terrines

Terrine de saumon aux asperges	3,40€
Terrine de betterave coeur de chèvre	2,50€
Terrine du Boucher du moment	3,20€
Terrine de légumes de saison 	2,00€

Les créatives végétariennes

Panna cotta de betterave au vinaigre balsamique 	4,90€
Clafoutis de champignons, crème lactée aux cèpes 	4,70€
Cheesecake salé et tartare de tomate 	4,50€

Les poissons

Saumon gravlax et brioche, crème citron	5,90€
Médailon de saumon aux petits légumes	6,50€



Les entrées chaudes

**Coquille Saint-Jacques sauce safranée et
fondue de poireaux**

9,30€

Bouchée à la reine (quenelle et volaille)

5,20€

Les gratinées

Mini quenelles sauce Nantua

6,30€

Crumble de foie gras aux pommes

6,90€

Ravioles sauce morilles

9,00€



Les poissons chauds

Soufflé de saumon sauce aux écrevisses

5,90€

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

9,90€

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

7,40€

Filet de bar sauce chimichurri

7,80€

Blanquette de duo de poisson et légumes

6,80€

Les viandes et volailles



Filet de canard sauce au poivre vert	9,30€
Cuisse de canard confite	8,90€
Gigot d'agneau en tranche jus à l'ail	9,00€
Noix de veau et jus truffé	10,90€
Blanquette de volaille au curry	5,90€
Pavé de boeuf sauce au bleu	8,20€

Les accompagnements



Poêlée de champignons	3,70€
Risotto du moment	2,90€
Pommes dauphines	3,20€
Gratin dauphinois	2,40€
Poêlée de légumes	2,40€
Flan de légumes du moment	3,20€
Tomate provençale	2,00€
Fagot d'haricots verts	2,20€
Gratin de légumes de saison	2,70€

***Les accompagnements sont vendus pour 150gr.
Nous vous conseillons 2 garnitures par personne.***

Les plats uniques



Tajine de volaille aux fruits confits et semoule	9,00€
Lasagnes de boeuf	6,50€
Couscous (légumes, merguez, poulet, et semoule)	12,90€
Tartiflette ou Croziflette	6,50€
Poulet basquaise et riz	9,50€
Paëlla au poulet, fruits de mer ou paëlla poisson	9,50€
Parmentier de canard confit	10,50€
Choucroute garnie (chou, knack, poitrine cuite, jambon cuit et pommes de terre)	8,90€
Cassoulet (haricots blancs, saucisse de Morteau, confit de canard)	9,40€
Boeuf bourguignon et pâtes fraîches	9,50€
Cuisses de grenouilles	12,90€
Lasagnes végétariennes 	6,50€
Chili con carne avec riz	7,90€

Les desserts



Mignardises

1.30€ (La pièce)

Macarons

1,10€ (La pièce)

Cannelés de Bordeaux

0,70€ (La pièce)

Mousse au chocolat

2,50€

Crème caramel

2,50€

Tiramisu de saison

3,70€

Crumble de saison

3,70€

Tarte de saison

3,70€

Tarte à la praline

3,60€

Verrine façon “Raffaello”

3,70€

Charlotte aux fruits

3,70€

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

Tous nos produits sont vendus à la part, sauf indication contraire.