



GROUPE  
MARGAUX



TRAITEUR



TRAITEUR



TRAITEUR

# CARTE 2024

09 81 75 54 25

**Grand Lyon et Nord Isère**  
[contact@groupemargaux.fr](mailto:contact@groupemargaux.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 pourrons pas vous proposer des quantités inférieures à 5 parts de chaque produit.*

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



## Les plateaux à partager

### **Le plateau - 20 pièces cocktail - 28,10€**

*Mini wrap, cupcake saumon, cannelé polenta tomate et olive, involtini saumon et chèvre frais, mini tartelette*

### **Le plateau - 20 pièces cocktail - 39,40€**

*Assortiment de verrines et 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**

2,90€

**Terrine de poisson blanc et ciboulette**

3,50€

**Terrine de canard aux olives**

**Terrine de pintade printanière**

**Terrine de lapin**

2,80€

**Terrine de légumes de saison**

1,90€

### Les créatives

**Panna cotta de betterave au vinaigre balsamique**

4,90€

**Gaufre fromage et légumes croquants**

4,50€

**Cheesecake salé et tartare de tomate**

4,50€

### Les poissons et crustacés

**Saumon fumé norvégien**

7,50€

**Saumon gravlax et brioche, crème citron**

5,90€



## Les entrées chaudes

**Cassolette d'écrevisses**

7,60€

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

9,30€

## Les gratinés

**Mini quenelles sauce Nantua**

6,30€

**Crumble de foie gras, pommes et fruits  
rouges**

6,90€

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

6,20€



## 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€

**Gratin de lotte**

6,90€

**Filet de bar sauce chimichurri**

7,80€



## Les viandes et volailles

**Filet de canard sauce au poivre vert**

9,30€

**Cuisse de canard confite**

8,90€

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

13,70€

**Noix de veau et jus truffé**

10,90€

**Cuisse de poulet à la portugaise**

5,90€

**Travers de porc confit et caramélisé**

5,30€

**Blanquette de volaille au curry**

5,90€



## Les accompagnements

**Poêlée de champignons**

3,70€

**Risotto aux légumes verts**

2,90€

**Pommes dauphines**

2,50€

**Gratin dauphinois**

2,40€

**Poêlée de légumes**

2,40€

**Crique de pomme de terre**

3,00€

**Flan aux légumes du moment**

3,20€

**Poêlée de petits pois fèves et menthe**

3,20€

**Quinotto**

2,20€

**Risotto d'épeautre**

2,30€

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



## Les plats uniques

<b>Tajine de volaille aux fruits confits et semoule</b>	9,00€
<b>Lasagnes de boeuf</b>	6,50€
<b>Couscous (légumes, merguez, poulet, et semoule)</b>	12,90€
<b>Tartiflette ou Croziflette</b>	6,50€
<b>Poulet basquaise et riz</b>	9,50€
<b>Paëlla au poulet, fruits de mer ou paëlla poisson</b>	9,50€
<b>Parmentier au canard confit</b>	10,50€
<b>Choucroute garnie (chou, knack, poitrine cuite, jambon cuit et pommes de terre)</b>	10,90€
<b>Cassoulet (haricots blancs, saucisse de Morteau, poitrine de porc, confit de canard)</b>	12,90€
<b>Boeuf bourguignon et pâtes fraiches</b>	9,50€
<b>Cuisses de grenouilles</b>	11,90€
<b>Lasagnes végétariennes</b>	6,50€
<b>Chili con carne avec riz</b>	7,90€
<b>Curry de légumes</b>	5,90€



## 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.*