



GROUPE
MARGAUX



TRAITEUR



TRAITEUR



TRAITEUR

CARTE 2024

09 81 75 54 25

Grand Lyon et Nord Isère

contact@groupepemargaux.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 - 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



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 au canard confit	10,50€
Choucroute garnie (chou, knack, poitrine cuite, jambon cuit et pommes de terre)	10,90€
Cassoulet (haricots blancs, saucisse de Morteau, poitrine de porc, confit de canard)	12,90€
Boeuf bourguignon et pâtes fraîches	9,50€
Cuisses de grenouilles	11,90€
Lasagnes végétariennes 	6,50€
Chili con carne avec riz	7,90€
Curry de légumes 	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.