GROUPE MARGAUX

CHEZ PIERRE TRAITEUR

KE C'EST BON TRAITEUR

CARRET BONHOMME TRAITEUR

CARTE 2025/2026

09 81 75 54 25

Grand Lyon et Nord Isère

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 fraicheur 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 - 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€

Médaillon 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)
10,90€

Cassoulet (haricots blancs, saucisse de Morteau, Poitrine de porc, confit de canard)
12,90€

Boeuf bourguignon et pâtes fraiches
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.