



GROUPE
MARGAUX



TRAITEUR



TRAITEUR



TRAITEUR

CARTE 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 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€
Médailon de saumon aux petits légumes	6,50€



Les entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques sauce safranée et fondue de poireaux	9,80€
--	--------------

Bouchée à la reine (quenelle et volaille)	5,50€
--	--------------

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	7,90€
Filet de bar sauce chimichurri	7,80€
Blanquette de duo de poisson et légumes	6,90€

Les viandes et volailles



Filet de canard sauce au poivre vert	9,90€
Cuisse de canard confite	8,90€
Gigot d'agneau en tranche jus à l'ail	9,40€
Noix de veau et jus truffé	10,90€
Blanquette de volaille au curry	6,90€
Pavé de boeuf sauce au bleu	9,20€

Les accompagnements



Poêlée de champignons	✓	3,90€
Risotto du moment	✓	2,90€
Pommes dauphines	✓	3,20€
Gratin dauphinois	✓	2,40€
Poêlée de légumes	✓	2,90€
Flan de légumes du moment	✓	3,20€
Tomate provençale	✓	2,00€
Fagot d'haricots verts	✓	2,40€
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	10,90€
Lasagnes de boeuf (350g)	7,00€
Couscous (légumes, merguez, poulet, et semoule)	13,90€
Tartiflette ou Croziflette (350g)	6,50€
Poulet basquaise et riz	9,50€
Paëlla au poulet, fruits de mer ou paëlla poisson	9,50€
Parmentier de canard confit (350g)	10,50€
Choucroute garnie (chou, knack, poitrine cuite, jambon cuit et pommes de terre)	8,90€
Cassoulet (haricots blancs, saucisse de Morteau, Poitrine de porc, confit de canard)	10,90€
Boeuf bourguignon et pâtes fraîches	10,20€
Cuisses de grenouilles (350g)	13,30€
Lasagnes végétariennes (350g) 	6,50€
Chili con carne avec riz (350g)	8,70€



Les desserts

Mignardises	1,40€ (La pièce)
Macarons	1,20€ (La pièce)
Cannelés de Bordeaux	0,80€ (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.