

APÉRITIF

- Pain surprise (50 pièces) 26.50€
- Plateaux Canapés variés 16 pièces 16.50€

ENTRÉES FROIDES

- Foie gras maison (Le Kg) Origine France 155.00€
- Terrine de caille au médaillon de foie gras (kg) 65.00€
- Médaillon de saumon :(le kg) 52,00€
- Saumon fumé maison : (le kg) 50,00€

ENTRÉES CHAUDES

- Bouchée à la reine 8.00 €
- Escargots douzaine 8.00€
- Noix St jacques en coquille (4) 9.00€
- Feuilleté d'escargots 6.00€

LES VIANDES / POISSONS

- Boudin blanc 6.00€
- Sauté de cerf : 8.50€
- Aux épices de Noël 8.50€
- Sauté de chapon : 9.50€
- Aux cèpes 9,50€
- Aux morilles 12.00€
- Suprême de poulet farci aux asperges : 12.00€
- Au vin Jaune 12.00€
- Aux morilles 16.50€
- Ris de veau (origine UE) 12,00€
- Aux cèpes 12,00€
- Aux morilles 16,50€
- Dos de cabillaud : 10.50€
- Sauce normande 10.50€
- Corolle de sole 8.50€
- Sauce normande 8.50€

GARNITURES

- Gratin dauphinois 2.80€
- Gratin dauphinois aux cèpes 4.50€
- gratin dauphinois et son flan de champignons 4.50€
- Gratin de pomme de terre aux éclats de truffes et sa mousseline d'asperges vertes 4.80€
- Gratin de pomme de terre aux éclats de truffes et son crumble de légumes 4.80€

SAUCE (prix au kilo)

- Vin Jaune 19.00€
- Aux cèpes 15.00€



Menus des Fêtes

GRAND Traiteur

152 Rue Anatole France

01100 Oyonnax

04 74 77 10 37

grand.traiteur01100@gmail.com

Les commandes sont à récupérer le 24 et
31 de 10h à 16h30