

Apéritifs

Pain surprise charcuterie 29,00€ pièce de 50 sandwiches
Pain surprise Saumon fumé 39,00€ pièce de 50 sandwiches

Verrine 1,20€ pièce

Tartare de saumon
Guacamole crevettes
Crème de noix magret fumé
Purée de fèves et parmesan

Les pains Hérissons

Le fromager 12,40€ pièce de 300g
(emmental, mozzarella, brie)

Le montagnard 14,95€ pièce de 300g
(fromage de montagne et lardons)

Assortiment de Feuillettes apéritif 3,50€ les 100g
(emmental, olive, saucisse, lardon, jambon cru)

Desserts

☞ Bûchettes : 3,50€ pièce

Framboise-passion

Exotique *nouveauté*

Marron

Forêt noire

Tatin Gianduja

Croustillant chocolat

☞ Entremet : 3,50€ pièce

Luxure cake *nouveauté*

Entremet citron chantilly

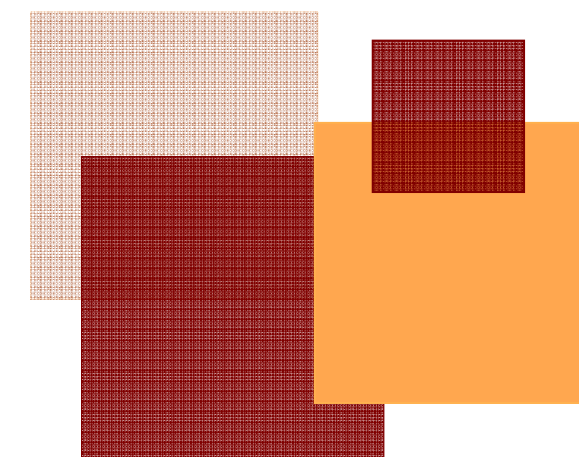
La confiserie de Noël *nouveauté*



No 2018

Egalement notre rayon vins fins et champagnes

Afin de confirmer votre commande un acompte vous sera demandé



T.B

Réveillez vos envies



Traiteur Bonnet

Authenticité & Qualité

28 Bd Maréchal Foch

38000 Grenoble

☎ 04 76 87 17 10

www.traiteur-grenoble.net

Horaires

Du 18 au 22/12/2018 : 8h00 à 13h00 et 16h00 à 19h30

Le 23/12/2018 : 8h00 à 12h30

Le 24/12/2018 : 8h00 à 18h00 non-stop

Le 25/12/2018 : 8h30 à 12h00

Le 26 et 29/12/2018 : 8h00 à 13h00 et 16h00 à 19h00

Le 30/12/2018 : 8h00 à 12h00

Le 31/12/2018 : 8h00 à 17h00 non-stop

Parmi notre large choix d'entrées
ou de plats disponibles dans notre
magasin, Voici ce que le chef a sélectionné
Pour vous

Entrées Froides

- Saumon fumé par nos soins Label Rouge 69,90€ le kg
- Aquarium compotée de piquillos, tartare de saumon, langoustines 5,95€ pièce (Environ 100g) **nouveauté**
- Entremet de foie gras et chorizo 5,95€ pièce (Environ 100g) **nouveauté**
- Demi-queue de langouste (Cuba sans tête) 14,90€ pièce (Environ 150g)
- Carré crémeux aux St Jacques, cabillaud 5,95€ pièce (Environ 100g) (Surmonté d'une mousse D'orange sanguine et œuf de capelan) **nouveauté**
- Saumon frais en Bellevue (8 pers minimum) 6,90€/pers
- Mille-feuilles saumon fumé aux légumes 5,95€ pièce (Environ 100g) (Surmonté d'une quenelle de truite fumée façon cheesecake) **nouveauté**
- Crevette de Madagascar calibre 30/40 58,90€ le kg
- Pâté croûte de canard a la pistache 28,95€ le kg
- Pâté croûte de cerf aux pomme et noisettes 28,95€ le kg
- Pâté croûte Richelieu 29,95€ le kg
- Galantine de chapon aux girolles 28,95€ le kg
- Terrine de St jacques 29,90€ le Kg
- Terrine de sandre aux 2 mousseline homard, crevette 36,90€ le Kg **nouveauté**

Sans Oublier

- Cervelas truffé 3% 55,80€ le kg
- Escargots de Bourgogne 8,00€ la dz
- Boudin blanc 15,50 le kg, Boudin truffé 45,95 le kg
- Foie gras de canard entier maison (IGP) 12,20€ les 100g
- Bouchée à la reine aux ris de veau et morille 6,40€ pièce
- Bouchée à la reine de volaille 4,80€ pièce
- Bouchée à la reine aux fruits de mer 4,95€ pièce
- Civet de Daim 30,00 le kg
- Civet de Cerf 30,00 le kg
- Civet de Sanglier 30,00 le kg
- Civet Chevreuil 32,00 le kg



Entrées Chaudes

- Bocal butternut et bloc de foie gras 5,95€ pièce (Environ 110g) **nouveauté**
Caution de 2,00€ par bocal
- Coquille de Noix de St Jacques 5,50€ pièce
- Brioche perdue au corail d'oursin, crabe des neiges 5,95€ pièce (Environ 110g) **nouveauté**
- Cassolette de noix de st jacques 6,80€ pièce
Caution de 2,00€ par cassolette
- Soufflé a l'emmental 3,00€ pièce 90g

Menu Gourmet 21,95 €

Entremet de foie gras et chorizo
Où

Aquarium compotée de piquillos, tartare de saumon, langoustines
Où

Mille-feuilles de saumon fumé aux légumes
(Surmonté d'une quenelle de truite fumée façon cheesecake)

~~~~

**Sauté de chapon aux morilles sans os**  
Où

**Pavé croustillant de filet mignon farci aux girolles**  
Où

**Blanquette de rascasse blanche et St Jacques**  
~~~~

Légumes au choix
~~~~

**Dessert au choix**

### Garnitures

- Mousse d'asperges verte, petit pois et parmesan 2,10€ pièce de 70g
- Gratin de cardons 4,20€ la part 250g
- Polenta et duxelles de champignons 2,10€ pièce de 90g **nouveauté**
- Gratin dauphinois 3,30€ la part 250g
- Trio gourmand de légumes anciens 3,50€ la part 250g **nouveauté**  
(panais, rutabaga, butternut)
- Pommes Duchesses 15,90€ le kg
- Pommes Dauphines 15,90€ le kg

### Viandes

- Sauté d'autruche sauce porto 8,95€ la part 250g
- Brochette de sot-l'y-laisse de dinde **nouveauté**  
sauce aux trompettes 8,95€ la part 230g
- Pavé croustillant de filet mignon farci aux girolles  
sauce girolles 9,20€ la part 250g **nouveauté**
- Tournedos de cerf sauce trompettes 10,95€ pièce 200g
- Dodine de chapon au foie gras sans os 12,95€ la part 190g
- Suprême de pintade farcie marron trompette  
et son jus de thym 9,95€ pièce 250g **nouveauté**
- Aiguillette de canard sauce balsamique 9,70€ la part 220g
- Sauté de chapon sauce morilles sans os 9,95€ la part 250g
- Filet de bœuf en croûte, sauce aux morilles 14,50€ la part 250g
- Filet de faisan sauce armagnac 7,90€ la par 220g

### Poissons

- Joue de loup de mer sauce Safranée 9,95€ pièce 250g **nouveauté**
- Fricassée de lotte aux écrevisses et aux asperges 12,80€ part 250g
- Blanquette de rascasse blanche et St Jacques 9,80€ part 250g **nouveauté**
- Demi-queue de langouste à l'américaine 16,90€ pièce 190g

### Nos Volailles Label Rouge

- Chapon fermier label rouge effilé (3,5 à 5kg) 16,30€ le kg
- Dinde fermière label rouge effilée (3,5 à 5kg) 15,70€ le kg
- Pintade fermière label rouge effilée 13,20€ le kg
- Poularde fermier label rouge effilée (3,5 à 5kg) 16,30€ le kg

### Nos Volailles Maison Garbay

Volailles élevées exclusivement avec des céréales cultivées sur l'exploitation. Les volailles sont abattues sur le lieu même de production avec des méthodes artisanales (plumage à sec).

- Chapon fermier Garbay du Gers effilé (4 à 5kg) 18,50€ le kg
- Mini chapon fermier Garbay du Gers effilé (2,6 à 3,5kg) 20,20€ le kg
- Dinde fermière Garbay du Gers effilée (4 à 5kg) 18,50€ le kg

### Farce pour Volailles

- Marron 13,00€ le kg
- Morilles 17,00€ le kg
- Foie gras 22,00 le kg

### Cuisson des Volailles :

12,00€ par volaille