

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
Tomates confites St Jacques

Œufs cocotte & champignons 1,50€ pièce
(Choux garni d'un velouté de champignons et œuf de caille)

Assortiment de Feuillettes apéritif 3,50€ les 100g
(Emmental, Olive, Saucisse, Lardon, Jambon cru)

Desserts

☞ Bûchettes : 3,60€ pièce

Framboise-passion
Exotique
Marron

Croquant chocolat passion **Nouveauté**
Forêt noire

Tatin Gianduja
Croustillant chocolat

☞ Entremet : 3,60€ pièce

Luxure cake

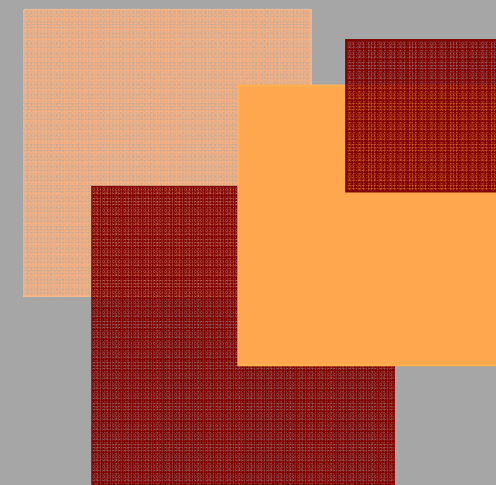
(Mousse chocolat blanc praliné caramel beurre salé)

La confiserie de Noël

(Biscuit amande, croustillant nougat, mousse fruit rouge)

Également notre rayon vins fins et champagnes

Afin de confirmer votre commande un acompte vous sera demandé



T.B

Authenticité & Qualité

28 Bd Maréchal Foch
38000 Grenoble

☎ 04 76 87 17 10

www.traiteur-grenoble.net

Réveillez vos envies



Horaires :

Du 18 au 21/12/2019 : 8h00 à 13h00 et 16h00 à 19h30
Le 23/12/2019 : 8h00 à 13h00 et 15h00 à 19h00
Le 24/12/2019 : 8h00 à 18h00 non-stop
Le 25/12/2019 : 8h30 à 12h00
Le 26 et 28/12/2019 : 8h00 à 13h00 et 16h00 à 19h00
Le 30/12/2019 : 8h00 13h00 et 16h00 à 19h00
Le 31/12/2019 : 8h00 à 17h00 non-stop



Parmi notre large choix d'entrées ou de plats disponibles dans notre Boutique. Voici ce que le chef a sélectionné pour vous.

Entrées Froides

- Saumon fumé par nos soins Label Rouge 69,90€ le kg **Nouveauté**
- Aquarium Saint Jacques et son Sabailan safrané 5,95€ pièce (Environ 100g)
- Finger de foie gras en deux textures et son confit de mangue 5,95€ pièce (Environ 100g) **Nouveauté**
- Demi-queue de langouste (Cuba sans tête) 17,95€ pièce (Environ 150g)
- Saumon frais en Bellevue (8 pers minimum) 7,50€/pers
- Crevette de Madagascar calibre 20/30 **R** 62,95€ le kg
- Terrine de volaille, foie gras et Morilles 39,90€ le Kg **Nouveauté**
- Pâté croûte de canard a la pistache 28,95€ le kg
- Pâté croûte de cerf aux pommes 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 29,95€ le Kg
- Terrine de Butternut, trompette 16,95€ 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 6,80€ pièce
- Bouchée à la reine de volaille 4,90€ pièce

- Civet de Daim 30,00€ le kg
- Civet de Cerf 30,00 le kg
- Civet de Sanglier 30,00 le kg
- Civet de Chevreuil 33,00 le kg
- Gibier Sauvage



Entrées Chaudes

- Tourte veau girolles 4,95€ pièce
- Moelleux de St Jacques 4,95€ pièce **Nouveauté**
- Quenelle de brochet bisque de homard 4,95€ pièce
- Coquille de Noix de St Jacques 5,50€ pièce
- Cassolette de noix de st jacques 6,80€ pièce
- Soufflé a l'emmental 3,00€ pièce 90g

MENU GOURMET 21,95 €

Finger de foie gras en deux textures et son confit de mangue

ou

Aquarium saint jacques et son sabayon safrané

~~~~~

*Sauté de chapon aux morilles sans os*

ou

*Filets de caille et sa tatin au chou et girolles*

ou

*Papillote de sandre et gambas émulsion vin du jura*

~~~~~

Légumes au choix

~~~~~


*Dessert au choix*



### Garnitures

- Lasagne de Champignons 2,10€ pièce de 100g **Nouveauté**
- Lingot de quinoa & Butternut 2,50€ pièce de 100g **Nouveauté**
- Timbale d'épeautre et asperge cœur coulant 2,10€ pièce de 100g **Nouveauté**
- Gratin de cardons 4,20€ la part 250g
- Gratin dauphinois 3,30€ la part 250g
- Pommes Duchesses 15,90€ le kg
- Pommes Dauphines 15,90€ le kg

### Viandes

- Filets de caille sur sa tatin au chou et girolles 9,95€ la part 230g **Nouveauté**
- 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 marrons trompettes et son jus de thym 9,95€ pièce 250g
- Tournedos de filets de canard sauce balsamique 9,70€ la part 190g
- Sauté de chapon sauce morilles sans os 9,95€ la part 250g
- Filet de bœuf en croûte, sauce aux morilles 14,95€ la part 250g
- Filet de faisan farci aux légumes d'hiver sauce armagnac 7,90€ la par 220g **Nouveauté**
- Grenadin de filet de veau sauce aux girolles 12,95€ la part 190g 

### Poissons

- Papillote de sandre et gambas émulsion vin du jura 9,95€ pièce 250g **Nouveauté**
- Fricassée de lotte aux écrevisses et aux asperges 12,90€ part 250g
- Demi-queue de langouste à l'américaine 19,95€ pièce 190g

### Nos Volailles



- Chapon fermier label rouge effilé (3,5 à 5kg) 14,50€ le kg
- Dinde fermière label rouge effilée (3,5 à 5kg) 14,50€ le kg
- Pintade chaponnée fermière label rouge effilée 19,60€ 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) 15,95€ le kg
- Mini chapon fermier Garbay du Gers effilé (2,6 à 3,5kg) 18,90€ le kg
- Dinde fermière Garbay du Gers effilée (4 à 5kg) 15,95€ le kg

#### Farce pour volailles :

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

#### Cuisson des volailles :

12,00€ par volaille