

Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la République  
71210 Montchanin  
Tel : 03 85 78 11 89



Boucherie Traditionnelle  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 Saint Vallier  
Tel : 03 85 57 21 84

## Notre Carte

Prix TTC à la portion (minimum 4 Personnes)

### Rayon Charcuterie

#### ENTREES FROIDES

(Présentées sur plat ou Buffet)

Crudités Variées : 3€30  
Terrine de Légumes frais : 4€80  
Assiette Fraicheur : 5€20  
(Avocat, Crabe des Neiges, Tomates, Pointes d'Asperges, Crevette)

#### POISSONS FROIDS ET CRUSTACES

(Servis sur plats garnis)

Terrine de Sandre et Saint Jacques : 4€80  
Médaille de Sandre : 5€50  
Médaille de Saumon Extra : 5€80  
Duo de Sandre et Saumon : 5€50  
Délice de Flétan et Queue d'écrevisses : 5€50  
Paris Brest revisité, Saumon, Asperges : 7€  
Pressé de Saint Pierre et Rouget : 6€50  
Mosaïque de Saint Jacques et Saumon : 7€  
Finger de Saumon : 6€80  
Une demi-queue de Langouste de Cuba XXL à la Parisienne (190g) : 16€90

#### SALADES D'ENTREES

(Garniture froide)

Salade Lyonnaise  
(Cervelas, Tomate, Croûtons) : 3€50  
Salade Jurassienne  
(Jambon, Comté, Croûtons) : 3€80  
Salade avec Pâté en croûte du Chef : 3€80  
Salade Royale  
(Foie gras de Canard, Magret fumé, Pain de mie) : 7€30

#### SALADES D'ENTREES

(Garniture chaude)

Salade avec Filets de Poulet : 3€80  
Salade Composée (Foie, Gésiers, Lardons) : 3€80  
Salade avec Tarte Saumon, Poireaux : 4€90



#### BALLOTINE, TERRINE, PATE EN CROUTE

(2 Tranches par Personne sur Plat garni)

Pâté en croûte à l'ancienne Extra : 20€50 Kg  
Pâté en croûte Traditionnel : 17€80 Kg  
Terrine de Lapin Grand-mère : 4€60  
Terrine d'Oie aux Girolles : 4€60  
Terrine de Ris de Veau à l'ancienne : 5€80  
Ballottine de Canard aux Pépites de Foie gras : 5€50  
Terrine de Caille aux Morilles : 5€50  
Marbré de Pintade et Foie gras aux éclats de Pistache : 5€50  
Pâté en Croûte de Volaille et Foie gras : 5€50  
Demi-Caille farcie au Foie gras sur une tranche de Ballottine avec Pain de mie : 5€50  
Supplément de 2 Tranches de Rosette : 0€80

#### CHARCUTERIES ASSORTIES POUR BUFFET

Jambon blanc, Pâté en croûte, Rosette : 4€80  
Jambon cru, Terrine, Rosette : 5€

#### ASPIC, CORNET, BUCHETTE (sur plat garni)

Aspic aux Œufs + 2 Tranches de Rosette : 2€30  
Aspic Macédoine garni avec Taboulé, Tomate : 2€60  
Bûchette Mousse Jambon + 2 Tranches de Rosette : 3€  
Bûchette Mousse de Foie gras + 2 Tranches de Rosette : 3€30  
Cornet Pointe d'Asperge avec Macédoine et Tomate : 3€50  
Cornet Chair de Crabe avec Macédoine et Tomate : 4€20

#### FEUILLETES DIVERS

Bouchée à la Reine (Ris de Veau) : 5€80  
Feuilleté Saumon à l'Oseille : 6€60  
Croustade de Queues d'écrevisses : 7€80  
Croustade d'Escargots de Bourgogne : 7€60  
Croustade de Saint Jacques : 9€80

Traiteur,  
Charcuteries Fines  
80 Avenue de la République  
71210 Montchanin  
Tel : 03 85 78 11 89



Boucherie Traditionnelle  
Pâtisseries  
29 Rue Gambetta  
71230 Saint Vallier  
Tel : 03 85 57 21 84

Prix TTC à la Portion (minimum 4 Personnes)

### **CRUSTACES CHAUDS & DIVERS**

Coquille de Poissons, Fruits de Mer : 5€20  
Coquille Saint Jacques : 6€20  
Croustillant de Homard, Rouget sur son Coulis : 10€50  
Marmite de la Mer : 9€80  
Gratiné de Saint Jacques et Cabillaud : 8€  
Une Demi-queue de Langouste de Cuba XXL  
à l'américaine : 16€90

### **POISSONS CHAUDS**

(Sélection de qualité, sans arêtes)  
Pavé de Brochet, Fondue de Légumes : 6€60  
Dos de Cabillaud à la Crème : 6€80  
Pavé de Saumon à l'Oseille : 6€95  
Dos de Flétan, Beurre Nantais : 8€80  
Filet de Daurade Royale aux écrevisses : 8€80  
Filet de Bar, Sauce Homardine : 9€  
Dos de Sandre Sauvage au Coulis de Langoustine : 10€20  
Lotte à l'américaine : 12€50

### **VIANDES CUISINES**

#### **Canette / Canard**

Cuisses de Canard au Poivre vert de Madagascar : 7€50  
Cuisses de Canard à l'Orange : 6€50  
Canette en Salmi : 6€  
Filet de Canette aux Girolles : 7€80

#### **Poulet fermier**

Poulet à la Crème : 6€  
Poulet aux écrevisses : 6€80  
Poulet aux Morilles : 7€20  
Suprême de Poulet aux Morilles : 7€50

### **LEGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS**

Tomate Provençale : 0€85  
Pomme Maxime : 0€85  
Pomme de Terre Grenaille : 2€  
Champignons Miniatures Persillés : 2€60  
Gratin Dauphinois : 2€20  
Gratin Forestier : 2€30  
Risotto Crémeux : 2€60  
Flan de Courgette, Carotte, Parmesan : 2€20  
Gratiné de Légumes d'Antan : 2€90  
Julienne de Légumes de Saison aux Fines Herbes : 2€20

### **DESSERTS**

Gâteaux, entremets, tartes (voir la carte des dessert)

### **VOLAILLES DIVERSES**

Coq au Riesling : 7€  
Coq au Vin : 6€80  
Blanquette de Dinde (Sot l'y Laisse) : 6€  
Sot l'y Laisse de Dinde en Meurette : 6€80  
Suprême de Pintade aux mini Champignons : 7€  
Filet d'Oie rôtie aux Girolles : 8€95

### **VIANDES DIVERSES**

Jambon braisé au Porto Blanc : 5€50  
Bœuf Bourguignon : 6€  
Blanquette de Veau : 6€20  
Noix de Joue de Porc braisée à l'échalote : 5€90  
Mignon de Porc à la Crème persillée : 7€  
Pièce de Charolais au Poivre vert de Madagascar : 9€  
Mignon de Veau aux Chanterelles : 9€80  
Pièce de Charolais aux Morilles : 10€50  
Filet de Bœuf aux Morilles : 12€80

### **VIANDES ROTIES : (avec Jus)**

Noix de Veau : 7€80  
Gigot d'Agneau : 7€80  
Pièce de Bœuf Charolais  
(Rumsteak, Faux-filet, Rond de Paris) : 9€  
Filet de Bœuf Charolais : 10€80

### **PLATS UNIQUES (Minimum 6 Personnes)**

Lasagne : 5€60  
Poule au Riz : 6€80  
Pot au feu : 6€30  
Tête de Veau et ses Légumes, sauce Gribiche : 6€80  
Choucroute garnie (5 Viandes) : 7€50  
Potée (Bœuf, Lard maigre, Jambonneau) : 6€80  
Tartiflette, Cuisses de Canettes confites : 7€50  
Couscous (Bœuf, Poulet, Agneau, Merguez) : 8€  
Cassoulet (5 viandes) : 8€50  
Paëlla (Lapin, Poulet, Fruits de Mer, Chorizo) : 8€50  
Colombo de Porc avec Riz : 8€50  
Tajine de Poulet : 8€50

### **FROMAGES**

Fromage Blanc à la crème : 1€60  
Fromages Plateau 3 sortes : 2€20  
Fromages affinés 6 sortes : 2€50

