

APÉRITIF

- Pain surprise (50 pièces) 27.00€
- Plateaux Canapés variés 16 pièces 16.50€

ENTRÉES FROIDES

- Foie gras maison (Le Kg) Origine France 130.00€
- Terrine de truite 40.00€
- Médaillon de saumon : (le kg) 52,00€
- Saumon fumé maison : (le kg) 50,00€
- Truite fumée maison : (le kg) 50.00€

ENTRÉES CHAUDES

- Douzaine d'escargots de Bourgogne 9.00€
- Noix de St jacques en coquille 9.00€

LES VIANDES / POISSONS

- Emincé de cerf 8.50€
- sauce grand veneur :
- Sot l'y laisse de poulet :
- Au vin Jaune 7,50€
- Aux morilles 11.50€
- Filet de bœuf en croûte :
- Au vin Jaune ou cèpes 15.00€
- Aux morilles 19.50€
- Ris de veau (origine UE)
- Aux cèpes 12,00€
- Aux morilles 16,50€
- Dos de cabillaud St Jacques et scampi :
- Sauce citron Yuzu 9.50€

GARNITURES

- Gratin dauphinois 2.80€
- Gratin dauphinois aux cèpes 4.50€
- Pommes de terre grenaille aux champignons et marrons 4.00€
- Risotto et son flan de butternut 4.80€

SAUCE (prix au kilo)

- Vin Jaune 19.00€
- Sauce aux cèpes 15.50€



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 10h00 à 16h00