

# MENU DE FÊTES

---

25€ par personne



LAMARCHE TRAITEUR

Médailлон de Foie Gras de canard  
« Maison » au confit d'oignons  
ou  
Terrine de loup au basilic



Aumônière de dinde sauce foie gras  
Gratin aux cèpes  
ou  
Civet de lièvre aux girolles  
Crique de pommes de terre  
ou  
Duo de sole et saumon en cassolette  
Gâteau aux 3 légumes



Verline de fruits rouges  
ou  
Absolu chocolat

*Chers clientes, clients, vous avez été séduits  
par nos produits et nous vous en remercions.*

*Notre premier souci étant de faire tout notre  
possible pour vous servir au mieux :*

**MERCI DE PASSER COMMANDE DÈS  
À PRÉSENT.**

*Nous pourrons ainsi répondre à vos  
demandes et mériter votre confiance.*

**NOUS VOUS SOUHAITONS DE  
JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE  
2011 !**

**TRAITEUR  
BOUCHER  
CHARCUTIER**

Rue du centre – 01090 GUEREINS  
Tél. 04 74 66 16 98 – FAX 04 74 66 16 19  
lamarchetraiteur@gmail.com  
www.lamarche-traiteur.com

*Tous nos produits sont fabriqués maison*



## ENTRÉES

Médailлон de foie gras	la portion	8,50 €
Terrine de foie gras de canard « cœur de figue »	la portion	9,50 €
Saumon fumé norvégien « maison »	la portion	5,00 €
Saumon frais mariné à l'aneth	la portion	4,50 €
½ queue de langouste en Bellevue (CUBA)	la portion	15,00 €
Médailлон de saumon en gelée	la portion	3,80 €
Supplément crevettes 3 par personne		1,00 €
Escargots en coquille	la douzaine	6,50 €
Terrine de faisan aux morilles	la portion	4,90 €
Terrine de chevreuil aux champignons forestiers	la portion	4,20 €
Millefeuille d'écrevisses et foie gras	les 70 g	4,80 €
Terrine de loup au basilic	les 140 g	4,90 €
Terrine de lotte dorée au four	les 140 g	4,80 €
Coquille de saumon mariné	la portion	6,80 €
Pâté en croûte de St Jacques	les 80 g	4,60 €
Pâté en croûte de ris de veau	les 80 g	4,80 €

MISE EN PLAT OFFERTE

## POISSONS

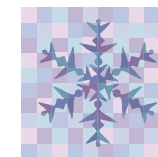
Prix à la portion

Gratin de queue d'écrevisses et noix de pétoncles	8,95 €
Fruits de mer en gratin	5,50 €
Filet de loup au sancerre et fondue de poireaux	7,20 €
Blanquette de lotte et St Jacques aux girolles	8,00 €
Homard en gratin	9,80 €
St Jacques aux coques, émulsion au sancerre	8,00 €
Dos de cabillaud aux morilles sauce chablis	7,90 €
Coquille St Jacques à la Bretonne	6,50 €
Pavé de turbo au beurre blanc	9,80 €
Lotte à l'armoricaine	7,80 €
Duo de sole et saumon en cassolette	6,50 €
Chausson de saumon/épinard sauce oseille	4,50 €

## VIANDES

Prix à la portion

Grenadin de veau aux morilles	9,50 €
Suprême de chapon à la crème de morilles	9,80 €
Volaille fermière aux écrevisses des Dombes	9,10 €
Volaille fermière à la crème et champignons de Paris	6,80 €
Supplément morilles	2,00 €
Tournedos de canard aux clémentines de Noël	8,50 €
Suprême de pintade aux échalotes confites	7,80 €
Aumônière de dinde farcie flambée à l'armagnac sauce foie gras	8,20 €
Tournedos de bœuf sauce aux cèpes	9,80 €



## GIBIERS

Prix à la portion

Pavé de biche sauce grand veneur	9,75 €
Médailлон d'autruche sauce poivrade	8,95 €
Ris de veau sauce pleurotes	7,50 €
Civet de chevreuil aux airelles	7,80 €
Estouffade de marcassin façon chasseur	7,80 €
Civet de lièvre aux girolles	6,80 €

## GARNITURES

Prix à la portion

Mousseline de potiron aux marrons	2,50 €
Dauphinois à l'ancienne individuel	2,50 €
Gratin de cardons à la moelle	3,00 €
Marrons aux petits lardons	3,50 €
Mousseline aux 2 légumes	1,75 €
Pomme aux airelles	2,50 €
Fricassée de girolles et pleurotes	3,50 €
Gratin aux cèpes	2,50 €
Crique de pommes de terre	1,20 €
Gâteau de polenta aux petits légumes	1,60 €



## LAMARCHE TRAITEUR

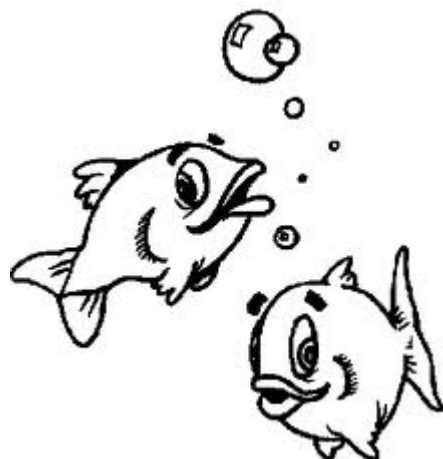
### LES APÉRITIFS

Pain surprise garni : saumon, foie gras	30,00 € entie:
Pain surprise garni : charcuterie	18,00 € entie:
Feuilletés assortis (soit 65/70 pièces au kg)	23,00 € le kg
Bouchons salés (quiche, pizza...)	0,65 € / pièce
Bouchées croustillantes (aumônières)	0,75 € / pièce
Toasts assortis	0,85 € / pièce

### LES PLATEAUX DE FROMAGES

**-Maison Gibaud-**

- Assortiment 6/8 personnes  
23€ le plateau
- Assortiment 10/15 personnes  
28€ le plateau



### LES FRUITS DE MER

#### **PLATEAU N°1**

- 1/2 Tourteau
- 5 Huitres Fines de Claires n° 3 (ouvertes)
- 120 gr de Bulots
- 60 gr Bigorneaux
- 50 gr Crevettes cuites
- 3 Amandes
- 3 Moules d'Espagne
- 1 Clam's
- Rince doigt et citron

**23,00 € par personne**

#### **PLATEAU N°2**

- 1/2 Homard Canadien
- 5 Huitres Fines de Claires n° 3
- 120 gr de Bulots
- 60 gr Bigorneaux
- 50 gr Crevettes cuites
- 3 Amandes
- 3 Moules d'Espagne
- 1 Clam's
- Rince doigt et citron

**28,50 € par personne**

Chaque plateau est disposé sur un lit de glace et accompagné de vinaigre à l'échalote/aïoli.

**Attention clôture des commandes :**

**le 21 décembre 2011 pour les fêtes de Noël  
le 26 décembre 2011 pour le réveillon**