



**PHILIPPE**  
*traiteur*

75 RUE JEAN MOULIN

38490 ST ANDRE LE GAZ

04 74 18 19 40 06 82 18 77 23

## FETES DE FIN D'ANNEE 2018

### **ENTREES FROIDE MAISON**

**PRIX/PART**

|                                                                  |        |       |
|------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Foie gras de canard entier et son chutney                        | 0,70g  | 6,80€ |
| Saumon de Norvège fumé au bois hêtre                             | 0.100g | 6,00€ |
| Médaillon de saumon, crevettes, macédoine                        |        | 5.50€ |
| Terrine de poisson, écrevisses, crevettes et brunoise de légumes |        | 4.00€ |
| Terrine de gibiers au choix (sanglier ou faisan)                 |        | 3.80€ |
| Pâté croustade à l'ancienne veau et porc                         |        | 5.00€ |
| Coquille de saumon, crevette, macédoine                          |        | 5,00€ |
| Verrine de perles marines et crevettes                           |        | 4,50€ |

### **ENTREES CHAUDES MAISON**

**LA PART**

|                                               |                        |
|-----------------------------------------------|------------------------|
| Escargots de bourgogne (très gros) par/dz     | 6.50€ (par 10dz 6.00€) |
| Coquille de st jacques à la normande          | 5.50€                  |
| Gratin de fruits mer prestige                 | 5.00€                  |
| Cassolette de ravioles au reblochon           | 5.50€                  |
| Cassolette st jacques et fruits de mer        | 6.00€                  |
| Gâteaux de foie de volailles sauce financière | 4.00€                  |
| Bouchée à la reine                            | 4.50€                  |
| Feuilleté de saumon à l'oseille               | 3.50€                  |



### **POISSONS CUISINES MAISON**

**LA PART**

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| Filet de st pierre au pétillant de Bugey | 8.00€ |
| Pavé de saumon à l'oseille               | 6.00€ |
| Dos de cabillaud sauce bonne femme       | 7.50€ |
| Lotte à l'armoricaïne                    | 8.00€ |



**VIANDES CUISINEES MAISON****LA PART****GARNITURES****LA PART**

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| Civet de biche cerf                           | 6.50€  |
| Civet de sanglier                             | 6.50€  |
| Cuisse de canard aux farcie aux cèpes         | 6.50€  |
| Grenadin de veau aux morilles                 | 9.80€  |
| Pavé de veau velouté de girolles              | 7.00€  |
| Magret de canard sauce aux choix              | 7.50€  |
| Chapon sauce aux morilles                     | 9.50€  |
| Suprême de pintade à la normande              | 8.50€  |
| Dinde aux marrons                             | 6.00€  |
| Poulet fermier aux écrevisse et langoustine   | 7.50€  |
| Fondant de pintade farcie sauce cèpes         | 6.50€  |
| Jambon rôti sauce madère                      | 5.50 € |
| Cuisseau de porcelet rôti sauce madère        | 7.50€  |
| Jambonnette de poulet farcie bolets et raisin | 5,50€  |

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Gratin dauphinois aux cèpes    | 3.00€ |
| Gratin ardéchois               | 3.00€ |
| Gratin de cardons à la moelle  | 3.80€ |
| Poêlée gourmande aux crosnes   | 2.80€ |
| Gratin dauphinois              | 2.50€ |
| Champignons frais persillés    | 3.00€ |
| Marrons au jus                 | 3.80€ |
| Flan de potiron ou échalotes   | 2.20€ |
| Poêlée de champignons des bois | 3.00€ |
| Gratin de Crozet               | 3.00€ |
| Galette de polenta             | 2.20€ |
| Pommes dauphines               | 2.40€ |
| Tatin de légumes du sud        | 2.80€ |
| Epinards à la crème            | 2.40€ |

**NOS IDEES MENUS****FESTIF 14.00€**

Terrine de poisson  
Ou  
Pâté croute à l'ancienne  
\*\*\*\*\*  
Dinde rôti aux marrons  
Ou  
Jambon rôti sauce madère  
\*\*\*\*\*  
Gratin dauphinois  
Ou  
Pommes dauphines

**GOURMET 20,00€**

Foie gras de canard maison  
Ou  
Saumon fumé maison  
Ou  
Escargots maison(12)  
\*\*\*\*\*  
Civet de gibiers au choix  
ou  
Fondant de pintade farcie  
OU  
Dos de cabillaud et sa sauce  
  
2 légumes aux choix

**PRESTIGE 28.00€****1 ENTREE FROIDE DE VOTRE CHOIX**

\*\*\*\*\*

**1 ENTREE CHAUDE OU POISSON CUISINE DE VOTRE CHOIX**

\*\*\*\*\*

**1 VIANDE OU POISSON CUISINE DE VOTRE CHOIX****2 LEGUMES DE VOTRE CHOIX**

## **NOS VOLAILLES ROTIES ENTIERES OU DECOUPEES**

|                                          |                  |
|------------------------------------------|------------------|
| <b>Dinde classe A</b>                    | <b>14,50€/kg</b> |
| <b>Dinde fermière label rouge nature</b> | <b>22.50€/kg</b> |
| <b>Chapon standard nature</b>            | <b>16.00€/kg</b> |
| <b>Chapon fermier label rouge</b>        | <b>22.50€</b>    |
| <b>Pintade fermière label rouge</b>      | <b>14.50€/kg</b> |
| <b>Oie fermière label rouge</b>          | <b>26.30/kg</b>  |
| <b>Canard ou canette nature</b>          | <b>14.50/kg</b>  |

**NOS VOLAILLES SONT PESEES CRUS**

**NOS VOLAILLES SONT FARCIES SUR DEMANDE AVEC UNE FARCE FINE MAISON 12.50€/ LE KG**

**NOUS POUVONS VOUS PROPOSER DES VOLAILLES DE BRESSE RENSEIGNEZ VOUS POUR LES TARIFS  
NOUS POUVONS VOUS FOURNIR DES VOLAILLES CRUS LABEL ROUGE**

### **APERITIF (maison)**

|                                                                                               |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>5 Mini toast maison (noix, saumon fumé, tomate œufs, rosette, foie gras) (15pers mini)</b> | <b>3.90€/per</b> |
| <b>Pâté croustade apéro pur porc</b>                                                          | <b>18.50€/kg</b> |
| <b>Pain surprise charcuterie (100 sandwiches environ)</b>                                     | <b>42.00€</b>    |
| <b>Pain surprise poisson fromage (100 sandwiches environs)</b>                                | <b>48.00€</b>    |
| <b>Quiche lorraine (96 portions)</b>                                                          | <b>26.00€</b>    |
| <b>Pizza jambon fromage olive (96 portions)</b>                                               | <b>25.50€</b>    |
| <b>Tarte au fromage de Savoie (96 portions)</b>                                               | <b>28.00€</b>    |
| <b>Quiche provençale (96 portions)</b>                                                        | <b>27.50€</b>    |
| <b>Mini verrine noix st Jacques au curry (minimum 20 pièces)</b>                              | <b>1.20€</b>     |
| <b>Mini verrine crevettes aneth (minimum 20 pièces)</b>                                       | <b>1.20€</b>     |
| <b>Mini verrine moules aïoli (minimum 10 pièces)</b>                                          | <b>1.20€</b>     |
| <b>Mini verrine perle marine surimi (minimum 10 pièces)</b>                                   | <b>1.50€</b>     |

**POUR UN MEILLEURS SERVICES**

**MERCI DE PASSER VOS COMMANDES POUR NOEL AVANT LE 22 12 2018 ET AVANT LE 28 12 2018 POUR LE 31  
. LES COMMANDES DU 24 ET DU 25 SERONT RECUPEREES LE 24 AVANT 17H30, ET POUR LE 31 AVANT  
17H00**

**MERCI DE VOTRE COMPREHENSION**

**TOUTES NOS ENTREES SONT MISES SUR PLATS ET DECOREES A PARTIR DE 10 PERSONNES  
LES AUTRES PLATS SONT MIS EN BARQUETTES MICRO ONDABLE ET THERMO SCELLE**

**REGINE ET PHILIPPE VOUS SOUHAITENT DE BONNES FETES ET VOUS PRESENTENT  
LEURS MEILLEURS VŒUX POUR 2019**

