



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 2019



ENTREES FROIDE MAISON

LA PART

Foie gras de canard entier et son chutney	0,70g	6,80€
Saumon de Norvège fumé au bois hêtre	0.100g	6,00€
Médaille de saumon, crevettes, macédoine		5.50€
Terrine de poisson, crevettes, macédoine		4.50€
Terrine de sanglier		3.80€
Pâté croute à l'ancienne veau et porc pistaché		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	6,00€
Gratin de fruits mer prestige	5.50€
Cassolette de ravioles au reblochon	5.50€
Cassolette de st jacques et fruits de mer et langoustine	6.80€
Gâteaux de foie de volailles sauce financière	4.50€
Bouchée à la reine	4.50€
Feuilleté de saumon à l'oseille	3.50€

POISSONS CUISINES

LA PART

Filet de st pierre au pétillant de Bugey	8.50€
Pavé de saumon à l'oseille	7.00€
Dos de cabillaud sauce bonne femme	7.50€
Lotte à l'armoricaine	9,00€



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

Civet de biche cerf	6.50€	Gratin dauphinois	2.40€
Civet de sanglier	6.50€	Gratin ardéchois	3.00€
Cuisse de canard farcie aux cèpes	6.50€	Gratin de cardons à la moelle	3.80€
Grenadin de veau aux morilles 150g~	11.80€	Haricots vert extra fins	3,00€
Pavé de veau velouté de girolles 150g~	8.50€	Gratin dauphinois aux cèpes	3,20€
Magret de canard sauce aux choix*	7.00€	Champignons frais persillés	3.00€
Chapon sauce aux morilles	9.50€	Marrons au jus	3.80€
Suprême de pintade à la normande	8.50€	Flan de potiron ou échalotes	2.20€
Dinde aux marrons	6.00€	Poêlée de champignons des bois	3.00€
Poulet fermier aux écrevisses et langoustines	8,00€	Gratin de Crozet	3.00€
Fondant de pintade farcie sauce cèpes	6.50€	Galette de polenta	2.20€
Jambon rôti sauce madère	5.50 €	Pommes dauphines	2.40€
Cuisseau de porcelet rôti sauce madère	7.50€	Tatin de légumes du sud	2.80€
*forestière ou poivre vert		Epinards à la crème	2.40€

NOS IDEES MENUS**MOUSSAILLON 10,00€**

Mousson de canard

Aiguillette de volaille à la crème

Gratin dauphinois

FESTIF 14,00

Coquille de saumon crevette macédoine

Fondant de pintade farcie cèpes

Gratin dauphinois

PRESTIGE 28,50€

1 Entrée froide au choix

1 Entrée chaude au choix

1 Viande* ou poisson au choix

2 Garnitures au choix

* supplément pour grenadin 3,00€

GOURMET 21,00€

Foie gras de canard maison

Ou

Saumon fume maison

Ou

Escargot(12)

Magret de canard sauce aux choix

Ou

Dos de cabillaud sauce bonne femme

2 Garnitures aux choix



NOS VOLAILLES ROTIES ENTIERES OU DECOUPEES

Dinde classe A	14,50€/kg
Dinde fermière label rouge nature	22.50€/kg
Chapon fermier label rouge	22.50€ /kg
Pintade fermière label rouge	14.50€/kg
Oie fermière label rouge	26.30/kg
Canard ou canette nature	14.50/kg

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

APERITIF (maison) SUR COMMANDE

4 Mini toast maison (saumon fumé, tomate œufs, rosette, foie gras) (15pers mini)	4,00€/pers
Pâté croute apéro pur porc	18.50€/kg
Pain surprise charcuterie (100 sandwiches environ)	42.00€
Pain surprise poisson fromage (100 sandwiches environs)	48.00€
Quiche lorraine (96 portions)	28.50€
Pizza jambon fromage olive (96 portions)	25.50€
Tarte au fromage de Savoie (96 portions)	28.00€
Quiche provençale (96 portions)	27.50€
Mini verrine noix st Jacques au curry (minimum 20 pièces)	1.20€
Mini verrine crevettes aneth (minimum 20 pièces)	1.20€
Mini verrine moules aïoli (minimum 10pièces)	1.20€
Mini verrine perle marine surimi (minimum 10 pièces)	1.50€

POUR UN MEILLEURS SERVICES

**MERCI DE PASSER VOS COMMANDE POUR NOEL AVANT LE 20 12 2019 ET AVANT LE 27 12 2019 POUR LE 31
. LES COMMANDES DU 24 ET DU 25 SERONT RECUPEREES LE 24 AVANT 17H00 ET POUR LE 31 AVANT
17H00**

MERCI DE VOTRE COMPREHENSION

TOUTES NOS ENTREES SONT MISES SUR PLATS ET DECOREES A PARTIR DE 10 PERSONNES



**REGINE ET PHILIPPE VOUS SOUHAITENT DE BONNES FETES ET VOUS PRESENTES
LEURS MEILLEURS VŒUX POUR 2020**