

Entrées froides

Crevettes entières cuites (calibre 10/20).....	35.60€ le kg
Demi-queue de langouste (Cuba sans tête) env. 150g.....	20.50€ pièce
Foie gras de canard entier maison (IGP sud-ouest).....	13.50€ les 100g
Galantine de chapon aux girolles.....	32.95€ le kg
Jambon cru ibérique de cebo 30 mois d'affinage.....	80.95€ le kg
★ L'élégance env. 100g	7.95€ pièce
<i>Sablé noix surmonté d'un médaillon de foie gras enrobé de magret fumé</i>	
★ Mets Marins env. 130g	7.10€ pièce
<i>Fromage frais & saumon fumé-Rillettes de St Jacques & saumon fumé-Crevette</i>	
Mousse de foie de volaille aux cèpes.....	24.50€ le kg
★ Noix de St Jacques façon tartare env. 130g.....	7.10€ pièce
<i>Noix de St Jacques, mangue, perles de kalamansi, perles d'algues noires & condiment balsamique</i>	
Pâté croûte Richelieu.....	33.95€ le kg
Saumon gravlax maison.....	75.00€ le kg
Saumon fumé par nos soins.....	75.00€ le kg
▼ Tartellette Végétarienne env. 100g.....	6.50€ pièce
<i>Houmous, brunoise d'avocat et tartare de légumes confits</i>	
Terrine de canard, foie gras et girolles.....	45.95€ le kg
Terrine de sanglier, noisettes et châtaignes.....	28.90€ le kg
Terrine de St Jacques.....	31.95€ le kg

Entrées chaudes

Bouchée à la reine aux ris de veau et morilles.....	7.90€ pièce
Bouchée à la reine de volaille.....	5.90€ pièce
Boudin blanc.....	17.50€ le kg
Boudin blanc truffé 3%.....	47.95€ le kg
Cassolette de noix de St Jacques.....	7.50€ pièce
<i>Caution de 2€/cassolette</i>	
Cervelas truffé 3% (à cuire).....	55.80€ le kg
Coquille de Noix de St Jacques.....	6.60€ pièce
Escargots de Bourgogne.....	9.95€ la dz
★ Tourte veau & girolles.....	6.95€ le kg

Poissons

★ Blanquette de cabillaud et St Jacques.....	11.30€ part 250g
Demi-queue de langouste à l'américaine env. 190g.....	22.95€ pièce
Fricassée de lotte aux écrevisses et aux asperges.....	14.90€ part 250g
Pavé de bar en écaillés de pommes de terre sauce beurre blanc env. 220g.....	11.30€ pièce

Menu gourmet

25.60€

Entrée au choix parmi :

Mets marins

OU

Noix de St Jacques façon tartare

OU

L'élégance sablée supp. de 0.85€

Plat au choix parmi :

Sauté de chapon sauce morilles

OU

Pavé de kangourou sauce poivre vert

OU

Pavé de porcelet confit et son jus aux notes d'agrumes

OU

Blanquette de cabillaud et St Jacques

Accompagnement à choisir parmi nos garnitures

Dessert au choix

Garnitures

Butternut rôti au miel.....	3.80€ part 250g
Fondue de poireaux.....	3.70€ part 250g
Gratin dauphinois.....	3.50€ part 250g
Gratin de cardons.....	4.95€ part 250g
Gratin de ravioles aux cèpes.....	4.20€ part 220g
★ Poêlée gourmande aux pointes d'asperges.....	4.50€ part 250g
<i>Choux romanesco, pointes d'asperges, poivrons, courgettes & aubergines</i>	
Polenta crémeuse au parmesan env. 100g.....	2.20€ pièce
Pommes Dauphines.....	18.90€ le kg
Pommes Duchesses.....	18.90€ le kg
Ratatouille d'hiver.....	3.95€ part 250g
★ (Carottes, butternut, champignons de paris, oignons)	
Tatin de patates douces, épinards & girolles env. 120g.....	2.90€ pièce

Viandes

Civet de Cerf.....	30.00€ le kg
Civet de Chevreuil.....	33.00€ le kg
Civet de Sanglier.....	31.00€ le kg
Filet de bœuf en croûte, sauce aux morilles.....	15.95€ part 250g
Fondant d'agneau confit et son jus au thym.....	12.90€ part 250g
Grenadin de filet de veau sauce aux girolles.....	13.60€ part 190g
Magret de canard farci foie gras sauce balsamique.....	17.90€ part 190g
Pavé de kangourou sauce poivre vert.....	11.30€ part 250g
Pavé de porcelet confit et son jus aux notes d'agrumes.....	11.95€ part 250g
Sauté de chapon sauce morilles sans os.....	11.95€ part 250g
Suprême de pintade farci châtaignes trompettes et son jus de thym env. 250g.....	12.95€ pièce
Roll poulet bacon comté (pour les enfants).....	4.95€ part 110g

Végétarien

▼ Box végétarienne composée.....	13.95€ part 500g
<i>Risotto cèpes, Tatin patates douces épinards girolles, fondue de poireaux, ratatouille d'hiver.</i>	

Nos volailles fermières

Elevées en plein air, garanties d'une qualité constante et supérieure. Leur alimentation aux céréales, leur donne une chair fine et moelleuse.



Chapon fermier env. 3.9kg	22.80€ le kg
Dinde fermière env. 4.4kg	25.50€ le kg
Mini Chapon fermier env. 2.7kg	23.90€ le kg
Pintade fermière env. 1.9kg.....	16.50€ le kg
Cuisson volaille.....	19.90€ pièce

Farces pour volailles

Foie gras.....	30.00€ le kg
Marrons.....	15.20€ le kg
Morilles.....	19.00€ le kg

L'ensemble des produits sont préparés sur commande.

★ Nouveauté ▼ Végétarien



Apéritifs

Assortiment de feuilletés apéritifs.....	3.90€ <i>les 100g</i>
Emmental - Olive verte - Saucisse - Tomate & olive noir - Jambon	
★ Choux à la truffe & parmesan.....	1.40€ <i>pièce</i>
★ Plateau de focaccia végété 16 pcs	29.95€ <i>pièce</i>
Guacamole - Pickles d'oignons - Crème au chèvre poivron - Houmous carotte, curry, pesto rosso olive	
★ Mini moelleux courgette & crème de bettrave.....	1.35€ <i>pièce</i>
Pain surprise charcuterie env. 50 sandwiches.....	35.00€ <i>pièce</i>
Pain surprise Saumon fumé env. 50 sandwiches	55.00€ <i>pièce</i>
Verrines (en bio source) :	
Crevettes aux agrumes.....	1.40€ <i>pièce</i>
St-Jacques sabaillon safrané.....	1.60€ <i>pièce</i>
Tartare de saumon.....	1.60€ <i>pièce</i>
Tartare de légumes confits crème de parmigiano.....	1.40€ <i>pièce</i>



**Votre traiteur vous
souhaite
d'excellentes fêtes
de fin d'année**

**Carte des fêtes
2024**

Desserts

Bûchettes.....	4.10€ <i>pièce</i>
Citron nougat	
Croustillant chocolat	
Forêt noire	
Framboise-passion	
Marron	
Tiramisu	
Entremets.....	4.10€ <i>pièce</i>
★ Capricin clémentine vanille	
★ Royal au chocolat	
★ Précieux aux pommes & caramel	

Nos horaires



23/12 : 8h30 à 19h00
24/12 : 8h30 à 18h00
25/12 : 9h00 à 12h00
30/12 : 8h30 à 12h30
31/12 : 8h30 à 17h30

28 BD Maréchal Foch
38000 GRENOBLE

**Passez votre
commande **

sur traiteurgrenoble.fr ou au
04.76.87.17.10.

Retrouvez nous aussi

 @traiteurbonnet
 @traiteurbonnetgrenoble

Également notre rayon vins fins et
champagnes

