

## Apéritifs

Mini pâté croûte (15 tranches) .....	11.90€
Plateau apéritif (assortiment 24 pcs) .....	24.00€
Plateau de verrines (assortiment 24 pcs).....	24.00€
Plateau mini burger canard & foie gras (12 pcs).....	22.90€
Trio mini brioche Foie Gras (nature, magret canard, sel truffé)	6.50€



## Entrées froides

Tranche de foie gras maison .....	6.60€
Saumon fumé .....	4.80€
Lobe de foie gras à la fève de Tonka cuit en basse température (environ 500 g.) .....	95€/kg
Terrine de saumon aux pointes d'asperge .....	4.20€
Terrine de St-Jacques & rouget .....	4.80€
Tatin de foie gras à la pomme granny .....	7.00€
Médailillon de saumon .....	5.40€
Cheesecake de cabillaud et haddock revisité .....	5.20€



## Entrées chaudes

Escargots en coquilles (gros - à la douzaine).....	7.90€
Coquille St-Jacques (6) & Viognier .....	6.90€
Brioche de foie gras .....	6.90€
Cocotte de crevettes safrané en minestrone .....	7.60€



Retrouvez-nous aux horaires habituels :

du lundi au jeudi  
de 7h à 12h30 et de 15h à 19h,  
du vendredi au samedi  
de 7h à 19h en non-stop,  
le dimanche de 7h à 12h30



Ouvertures exceptionnelles :

les 24 et 31 décembre  
de 7h à 16h en non-stop  
Fermé le 25 décembre  
et les 1<sup>er</sup>, 2 et 3 janvier



Merci de nous communiquer vos  
commandes 5 jours à l'avance.

**Pour vos repas des 24 et 31 :**

commandes et retraits possibles (avant 16h)  
au Relais Gourmand :  
55, route de Lyon  
38080 St Alban de Roche  
Tél. 09 86 35 20 02

## MAISON BOUVARD

1, place du Champ de Mars- 38110 DOLOMIEU

Tél : 04 74 83 92 43 / Mail : [eric@maison-bouvard.fr](mailto:eric@maison-bouvard.fr)

 [fb.me/MaisonBouvard](https://fb.me/MaisonBouvard)

 [fb.me/MaisonBouvardBoucherie](https://fb.me/MaisonBouvardBoucherie)

[www.maison-bouvard.fr](http://www.maison-bouvard.fr)

# MAISON BOUVARD

— TRAITEUR —



## Menu des fêtes

### 2021

## Viandes

Cœur de ris veau aux morilles.....	14.90€
Civet de chevreuil .....	8.50€
Filet mignon de sanglier au chardonnay, façon Venaison .....	11.50€
Pavé de cerf sauce grand veneur .....	9.50€
Paleron de veau confit à la graisse de canard, sauce morilles .....	9.00€
Filet de canette au beurre truffé .....	9.50€
Roulé de Chapon aux châtaignes sauce foie gras .....	9.00€

## Poissons

Médailillon de lotte sauce homardine.....	10.00€
Gratin de fruit de mer .....	7.50€
Dos de cabillaud, crémeux de morilles .....	8.90€
Truite saumoné « Maison Murgat » au Montagnieu .....	9.60€

## Volailles effilées à cuisiner

« Prix au kg avant préparation »

Dinde fermière .....	20.90€/kg
Dinde de Bresse .....	30.60€/kg
Chapon fermier .....	19.90€/kg
Chapon de Bresse .....	48.00€/kg
Poularde roulée de Bresse AOC .....	39.00€/kg
Poularde fermière .....	17.90€/kg
Poulet de Bresse AOC .....	20.50€/kg
Oie fermière .....	25.00€/kg
Pintade fermière chaponnée .....	24.60€/kg
Caille royale .....	6.90€/pièce
Canette .....	13.20€/kg
Canard fermier .....	12,50 €/kg

Farce fine de veau (marron, foie gras, morilles,  
nature, pistache)

## Accompagnements

Gratin dauphinois .....	3.00€
Gratin dauphinois aux cèpes .....	4.00€
Gratin de cardon à la moelle .....	4.00€
Pommes dauphines "maison" 3/pers .....	3.20€
Moelleux de patate douce cœur de foie gras .....	5.00€
Poêlée de champignons persillés .....	2.90€
Sauté de potiron rôti, châtaignes, carotte jaune.....	3.00€

## Fromages

Plateau de fromages secs / 8 personnes .....	14.00€
Fromage blanc (par 4) .....	3.00€
Sélection de Fromages Mère Richard	

Dans nos cuisines, l'ensemble des allergènes alimentaires indiqués dans la directive 2003/89/CE du 10 novembre 2003 et la directive 2006/142/CE sont utilisés. Par conséquent, tous les plats peuvent contenir les traces de ces allergènes à la suite de contaminations croisées. Par exemple, les plats dits « sans gluten » peuvent contenir des traces de gluten. Liste exhaustive sur demande.