Apéritifs

Mini pâté croûte (15 tranches) 12.90€ Plateau apéritif (assortiment 24 pcs). 24.00€ Plateau de verrines (assortiment 24 pcs). 28.80€

Plateau mini burger canard & foie gras (12 pcs) 26.40€

Entrées froid

« Prix à la portion »

Tranche de foie gras maison (enu. 70gr, la part)..8.80€ Pâté Richelieu canard, foie gras et truffes d'été 2.5% (tuber aestivum). 8.40€ 5.60€ Saumon fumé... 4.20€ Terrine de saumon aux pointes d'asperge..... Terrine de truite saumoné Iséroise 5.20€ aux amandes Médaillon de saumon 6.50€ Dôme Norvégien à la langouste.....

.12.90€

Entrées chaudes

« Prix à la portion »

Escargots en coquilles (à la douzaine)	10.80€
Brioche de foie gras	8.60€
Bouchée à la reine « Maison » au ris de veau	0.006
et morilles	8.90€

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 1er, 2 et 3 januier

Pour vous garantir des fêtes réussies et au vu des idéalement AVANT LE DIMANCHE 18 DÉCEMBRE.

Pour vos repas des 24 et 31 :

commandes et retraits possibles (auant 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

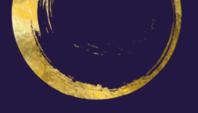
f fb.me/MaisonBouvard f fb.me/MaisonBouvardBoucherie

www.maison-bouvard.fr

Conception & impression: notrestudio.fr



Menu des fêtes 2022



Viandes

« Prix à la portion »

Cœur de ris veau aux morilles	15.50€
Civet de chevreuil	8.50€
Estouffade de sanglier aux marrons	9.80€
Roulé de pintade au châtaignes et crème de cèpes	8.90€
Faux filet de veau cuit en basse température sauce foie gras	9.90€
Confit de suprême de pintade aux morilles	10.90€
Filet de canard rôti au miel truffé	11.90€

Poissons

« Prix à la portion »

Médaillon de lotte sauce homardine	12.00€
Gratin de fruit de mer	7.50€
Filet de Bar Sauce Hollandaise safranée	11.90€
Mousse de brochet et écrevisses	
sauce Nantua	6.50€

Volailles effilées à cuisiner

« Prix au kg avant préparation »

Dinde fermière	23.00€/kg
Dinde de Bresse	32.20€/kg
Chapon fermier	22.90€/kg
Chapon de Bresse	52.00€/kg
Poularde roulée de Bresse AOC	42.60€/kg
Poularde fermière	19.90€/kg
Poulet de Bresse AOC	23.50€/kg
Pintade fermière chaponnée	26.90€/kg
Caille royale	6.90€/pièce
Canette	14.50€/kg
Canard fermier	13,80 €/kg

Farce fine de veau (marron, foie gras, morilles,

nature, pistache)

Accompagnements

« Prix à la portion »

Gratin dauphinois	3.00€
Gratin dauphinois aux cèpes	4.00€
Gratin de cardon à la moelle	5.00€
Pommes dauphines "maison" 3/pers	3.20€
Poêlée de champignons persillés	3.60€
Sauté de potiron rôti, châtaignes, carotte jaune	3.30€
Moelleux de cèpes	3.90€

Fromages

Plateau de fromages affinés 8 personnes.... .24.00€ Fromage blanc (par 4)... 3.60€

Sélection de Fromages Mère Richard