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 froides

« Prix à la portion »

Tranche de foie gras maison (env. 70gr, la part) .. **8.80€**

Pâté Richelieu canard, foie gras et truffes d'été 2.5% (tuber aestivum) ..... **8.40€**

Saumon fumé ..... **5.60€**

Terrine de saumon aux pointes d'asperge ..... **4.20€**

Terrine de truite saumoné Iséroise aux amandes ..... **5.20€**

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 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 janvier

Pour vous garantir des fêtes réussies et au vu des difficultés d'approvisionnement de certains produits, merci de nous communiquer vos commandes idéalement **AVANT LE DIMANCHE 18 DÉCEMBRE.**

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
fb.me/MaisonBouvard
fb.me/MaisonBouvardBoucherie

www.maison-bouvard.fr

Conception & impression : notrestudio.fr

MAISON BOUVARD

TRAITEUR

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