



B

MAISON
BOUVARD

TRAITEUR

2023

Menu des fêtes

Apéritifs

Mini pâté croûte (15 tranches).....	12.90€
Plateau apéritif festif (assortiment 24 pcs)	26.40€
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)	8.80€
Saumon fumé.....	5.60€
Terrine de saumon aux pointes d'asperge.....	4.20€
Terrine de St Jacques et rouget.....	4.00€
Terrine de truite saumoné Iséroise aux amandes	5.20€
Médailon de saumon	6.50€
½ queue de Langouste (environ 180gr)	19.80€
Tatin de pomme foie gras et châtaignes	8.90€

Entrées chaudes

« Prix à la portion »

Escargot en coquille la DZ.....	10.80€
Brioche de foie gras	8.60€
Bouchée à la reine « Maison » au ris de veau et morilles....	8.90€
Trio de noix de St Jacques et sa nage de fruits de mer en coquille	7.60€
Tourte de cochon au foie gras, cèpes et pistache....	8.70€



Viandes

Ris veau aux morilles.....	15.50€
Civet de cheureuil.....	8.90€
Echine de marcassin rôti sauce grand-mère (châtaignes et trompettes).....	10.90€
Suprême de pintade farci aux girolles	9.90€
Brochette de canard déglacée au vin blanc moelleux, sauce foie gras.....	11.90€
Noix de veau safranée au crémant de Bourgogne et zeste d'orange.....	10.90€
Filet mignon façon Saltimbocca au pistache dans son jus	6.80€

Poissons

Médailon de lotte sauce homardine.....	12.00€
Gratin de fruit de mer	6.90€
Mousse de brochet et écrevisses sauce Nantua.....	5.90€
Dos de cabillaud aux crémeux de morilles.....	9.90€





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€
Pomme paillasson aux éclats de morilles	3.80€
Cake de butternut et noix	2.80€

Fromages

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



Volailles effilées

À CUISINER

« Prix au kg avant préparation »

Dinde fermière.....	22.50€
Dinde de Bresse.....	34.00€
Chapon fermier	20.90€
Chapon de Bresse.....	52.00€
Poularde roulée de Bresse AOC	46.00€
Poularde fermière	18.90€
Poulet de Bresse AOC	23.50€
Pintade fermière chaponnée.....	26.90€
Caille royale.....	6.90€ /pièce
Canette.....	14.50€
Canard fermier	13.80€

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

HORAIRES

Du lundi au jeudi
de 7h à 12h30 et 15h à 19h

Du vendredi au samedi
de 7h à 19h en non-stop

Le dimanche
de 7h à 12h30

Ouvertures exceptionnelles :

Les dimanches 24 et 31 décembre
ouverture de 7h à 14h en non-stop

Fermé le 25 décembre
et les 1er et 2 janvier.

Pour vous garantir des fêtes réussies,
merci de nous communiquer
vos commandes plusieurs jours à l'avance.



MAISON BOUVARD

1, place du Champ de Mars
38110 DOLOMIEU

04 74 83 92 43

eric@maison-bouvard.fr

 fb.me/MaisonBouvard

 fb.me/MaisonBouvardBoucherie

www.maison-bouvard.fr