

B

MAISON
BOUVARD

TRAITEUR



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 (enu. 70gr)	8.80€
Saumon fumé.....	5.60€
Terrine de saumon aux pointes d'asperge.....	4.20€
Terrine de St Jacques et rouget.....	4.00€
Cheesecake de St Jacques, aneth et pomme granny revisité	6.90€
Médailon de saumon (enu. 140gr)	6.50€
½ queue de Langouste (enu. 180gr)	19.80€

Entrées chaudes

« Prix à la portion »

Escargot en coquille la DZ.....	9.60€
Brioche de foie gras	8.60€
Bouchée à la reine au ris de veau et morilles	8.90€
Trio de noix de St Jacques et sa nage de fruits de mer en coquille	7.90€
Pain perdu cèpes et foie gras.....	6.90€



Viandes

Ris veau aux morilles.....	15.50€
Civet de chevreuil.....	9.90€
Sanglier sauce grand-mère (châtaignes et trompettes).....	8.90€
Roulé de chapon aux cèpes sauce Sauternes	8.50€
Demi-filet de canard au miel et poivre de Sichuan.....	9.90€
Pavé de veau safrané au crémant de Bourgogne.....	10.90€
Filet mignon au Banyuls	7.50€

Poissons

Médailon de lotte sauce Homardine	10.90€
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€
Écrasé de pomme de terre aux 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.....	22.90€
Dinde de Bresse.....	32.90€
Chapon fermier	21.90€
Petit chapon fermier.....	22.90€
Chapon de Bresse.....	52.00€
Chapon de Bresse "Primé"	79.00€
Poularde roulée de Bresse AOC.....	43.90€
Poularde roulée de Bresse AOC "Primé"	67.90€
Poularde fermière	18.90€
Poulet de Bresse AOC	24.90€
Poulet de Bresse AOC Roulé.....	25.90€
Pintade fermière chaponnée.....	26.90€
Caille royale	6.90€ /pièce
Canette.....	16.90€

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

Les grosses volailles peuvent-être désossées,
roulées, farcies.



HORAIRES

Du mardi au samedi
de 7h à 12h30 et 15h à 19h

Le dimanche
de 7h à 12h30

Ouvertures exceptionnelles

Les lundis 23 et 30 décembre
de 7h à 12h30 et 15h à 19h

Les mardis 24 et 31
de 7h à 17h non-stop

Fermé le 25 décembre
et de 1^{er} au 6 janvier.



Pour passer vos commandes :

Le retrait de vos commandes est possible
dans nos deux magasins.

Merci de bien récupérer votre commande
dans le magasin sélectionné lors de votre
réservation :

DOLOMIEU 38110

1 place du Champ de Mars

04 74 83 92 43

contact@maison-bouvard.fr

BIOL 38690

5 rue des Halles

04 74 88 79 72

biol@maison-bouvard.fr

 [fb.me/MaisonBouvard](https://www.facebook.com/MaisonBouvard)

 [fb.me/MaisonBouvardBoucherie](https://www.facebook.com/MaisonBouvardBoucherie)

www.maison-bouvard.fr

Conception & impression : notrestudio.fr