

## APÉRITIF

- Pain surprise (50 pièces) 26.00€
- Plateaux Canapés variés 16 pièces 16.00€

## ENTRÉES FROIDES

- Foie gras maison (Le Kg) Origine France 150.00€
- Galantine d'oie forestière (kg) 35.00€
- Médaillon de saumon :( le kg) 48,00€
- Saumon fumé maison : (le kg) 45,00 €
- Demi-queue de langouste cuba 30.00€  
(Stock limité)
- Terrine de truite aux amandes (le kg) 38.00€

## ENTRÉES CHAUDES

- Demi-queue de langouste cuba 30.00 €  
(Stock limité)
- Bouchée à la reine 7.00€
- Escargots douzaine 8.00€
- Noix St jacques en coquille (4 ) 8.00€
- Feuilleté d'escargots 6.00€

## LES VIANDES / POISSONS

- **Suprême de poulet :**
  - Au vin du Jura 8.50€
  - Aux morilles 12.00€
- **Rôti de chapon :**
  - Aux girolles 9.50€
  - Aux morilles 12.00€
- **Pavé de veau :**
  - Au vin Jaune 12.00€
  - Aux morilles 16.50€
- **Ris de veau (origine UE)**
  - Aux cèpes 12,00€
  - Aux morilles 16,50€
- **Joue de loup :**
  - Sauce citronnée 9.00€
  - Aux morilles 11.50€
- **Corolle de sole**
  - Sauce vin blanc échalotes 8.50€

## GARNITURES

- Gratin dauphinois 2.80€
- Gratin dauphinois aux cèpes 4.50€
- Galette de pomme de terre aux tomates confites 4.50€
- Flan de patate douce et son fondant de champignons 4.80€
- Crumble de butternut et son écrasé de pomme de terre aux trompettes de la mort 4.80€

## SAUCE (prix au kilo)

- Vin Jaune 19.00€
- Aux cèpes 15.00€



# Menu des

# Fêtes

## GRAND Traiteur

152 Rue Anatole France  
01100 Oyonnax  
04 74 77 10 37  
grand.traiteur01100@gmail.com

Les commandes sont à récupérer entre le  
24 et 31 de 10h à 17h