

Menu à 14,50 euros

Feuilleté aux grenouilles



Cassolette de Saint-Jacques
aux petits légumes



Sauté de Biche
sauce Grand Veneur



Gratin Dauphinois

Pensez à réserver !

Menu à 19,50 euros

Foie gras maison
et sa tartelette Pommes-Figues



Cassolette de Loup et Gambas
sauce Champagne



Chapon farci aux Ecrevisses
ou aux Morilles



Gratin de Pommes de terre
aux Cèpes



Soufflé de Patisson et
Potimarron

Fêtes Gourmandes 2019



*Traiteur
Renaud Pourrat*

27 bd du Nord Craponne sur Arzon
04 71 03 20 09

Apéritifs

Mini bouchée aux escargots	0.80 € pièce
Mini ramequin d'écrevisses et sa fondue de poireaux	1.00 € pièce
Verrine de foie gras et son confit de figues	1.20 € pièce
Verrine de saumon et Saint Jacques	1.20 € pièce

Les foies gras

Foie gras frais extra	52 € le kg
Foie gras maison cuit entier	100 € le kg

Nos galantines maison

Porcelet farci
Lapin impérial (foie gras)
Galantine de pintade forestière
Ballotine de chapon aux châtaignes
Pâté-croûte de canard au foie gras

Entrées froides

Saumon fumé craponnais extra Médaille de saumon
Terrine de sandre au beurre blanc
Terrine Saint Jacques

Feuilletés au choix

Jambon-champignons	15.10 € le kg
Ris de veau	26.50 € le kg
Jambon-morilles	21.50 € le kg
Grenouilles désossées	2.90 € pièce
Escargots	2.90 € pièce

Entrées chaudes

Boudin blanc maison	15,90 € le kg
Cervelas truffé pistaché	32,90 € le kg
Escargots de Bourgogne	5,50 € les 12
Bouchée à la reine au ris de veau	3,90 € pièce
Coquilles Saint-Jacques	5,50 € pièce
Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes	5,50 € pièce
Cassolette de loup et gambas	5,50 € pièce
Cassolette de ris de veau sauce morilles	5,90 € pièce
Pavée de sandre sauce champagne	6.90 € pièce
Lotte à l'armoricaine	6.90 € pièce

Viande cuisinée festive

Sauté de biche sauce grand veneur	5.20 € la part
Chapon farci aux écrevisses ou aux morilles	6.50 € la part
Suprême de pintade fermière sauce morilles	6.50 € la part
Pavé d'autruche rossini sauce marchand de vin	6.90 € la part

Volaille et gibier

label rouge

Chapon fermier
Rôti de filet de canard au foie gras (4 personnes)
Caille
Rôti ou cuisse de chapon
Dinde du Velay
Pigeonneau fermier
Pintade
Pintade chaponnée
Poularde

**Tous nos produits
sont de fabrication
maison !**