

Viandes chaudes :

Mignon de Veau, Lard fumé, sauce aux Morilles :	14.00 €	la pièce
Souris d'Agneau confite, sauce Ras el-hanout :	12.50 €	la pièce
Suprême de Pintade, sauce aux Morilles :	10.50 €	la pièce
Caille farcie aux Foie gras et Fruits secs (désossée) :	11.50 €	la pièce
Civet de Cerf, sauce Grand-veneur :	9.50 €	la portion
Joue de Bœuf braisée sauce au vin rouge :	8.80 €	la portion

Plats conviviaux :

Couscous , Choucroute garnie :	10.50 €	la portion
Couscous de la Mer :	11.50 €	la portion
Tartiflette :	9.00 €	la portion
Tête de Veau, sauce Gribiche :	7.50 €	la portion
Lasagne Bolognaise, Lasagne de Poissons :	8.00 €	la portion

Garnitures :

Pomme Paille, Palet de Polenta à la Tome des Bauges :	2.50 €	la pièce
Flan de légumes de saison :	2.70 €	la pièce
Gratin Dauphinois :	4.00 €	la portion
Gratin de cardon, Purée de Pommes de terre Truffée 3% :	5.00 €	la portion
Gratin de Courge, Lasagne Epinard et Ricotta, Bouquetière de légumes de saison :	4.50 €	la portion

CHARCUTIER  TRAITEUR

JULIEN DENJEAN

Meilleur Ouvrier de France

15. rue de Chambéry 73100 Aix les Bains 04/79/34/29/84

Carte des propositions

Janvier et Février 2019

« Nous vous rappelons que nos préparations sont élaborées par nos soins, à base de produits frais et de saison. C'est pour cette raison que nous pouvons vous garantir la disponibilité de l'ensemble de la carte uniquement si vous commandez avec un minimum d'une semaine d'avance. Toutefois, pour certaines préparations, ce délai peut être réduit à 3 jours. »

NOUVEAU

Desserts « Traiteur »

(Proposés au magasin du mardi au dimanche)

Un plat convivial différent

chaque week-end

(Nous vous conseillons de commander !)

Plateau Repas « de l'entrée au dessert »

Le Classique : 18.00 €

Le Prestige : 22.00 €

(Sur commande, voir conditions au magasin)

Nos prix sont indiqués : TTC 1 pièce = 1 personne 1 portion = 1 personne

Apéritifs :

Plateau de Canapés :	12 pièces	16.00 €	24 pièces	32.00 €
Plateau de Mignardises :	20 pièces	18.00 €	40 pièces	36.00 €
Plateau de Mini-Verrines :	12 pièces	24.00 €		

Entrées froides :

Pâté croute Cochon et Pistache :	5.00 €	la tranche
Pâté croute Caille, Foie gras, Cochon, Pistache et Cédrot confit :	8.30 €	la tranche
Pâté croute Canard, Foie Gras, Cochon, Pistache et Figue:	8.00 €	la tranche
Opéra de Foie gras aux figues :	6.50 €	la pièce
Foie Gras de Canard au Naturel :	10.50 €	la tranche
Assortiment de diverses charcuteries :	6.00 €	la portion
Œuf Norvégien :	4.70 €	la pièce
Terrine de poisson (selon la pêche)	4.70 €	la tranche
Terrine de St Jacques :	5.30 €	la tranche
Verrine Macédoine, Crabe et agrumes :	4.70 €	la pièce
Verrine de duo de Truite, chou-fleur vanillé et caviar séché :	6.00 €	la pièce
Crèmeux aux Lentilles, Foie gras et Rillons dorés :	6.00 €	la pièce
Duo :Rillettes et Gravlax de saumon :	6.00 €	la pièce

Salades :

Carotte râpée, Betterave :	11.50 € / KG
Céleri Rémoulade, Chou blanc Lardon et Comté, Taboulé de légumes de saison, Chou Chinois Pomme Raisin et Carotte, Pâte Volaille Pistou et Parmesan, Piémontaise ... :	12.60 € / KG
Opéra (céleri branche, pomme, jambon, comté) :	13.10 € / KG
Macédoine de légumes de saison, Karachi, Quinoa Gambas et Agrumes ... :	14.50 € / KG

Pâtisseries Salées :

Couloubiac :	18.00 €	2 personnes
Bouchée à la Reine :	6.50 €	la pièce
Saucisson Lyonnais Pistaché Brioché :	24.00 €	4 personnes
Tourte de Cochon, Foie gras et Fruits secs :	16.00 €	2 personnes
Tourte de Canard, Foie gras, Trompettes de la mort et Courge :	16.00 €	2 personnes

Poissons chauds :

Cabillaud en Aioli, petits légumes de saison :	9.00 €	la pièce
Moelleux de St Jacques :	13.00 €	la pièce
Filet de Dorade Royale aux Agrumes :	8.80 €	la pièce
Soufflé de Homard :	10.50 €	la pièce
Quenelle de Brochet :	8.00 €	la pièce
Pavé de saumon «Bömlö » :	8.70 €	la pièce

