



Restaurant - Traiteur - Epicerie fine

TEL 04.74.26.01.08
69610 AVEIZE

PLATS A EMPORTER TARIFS 2025

A commander 7 jours à l'avance

Assortiments de 5 crudités à choisir

(10 pers minimum)

Salade verte, carottes râpées, macédoine,	
Salade piémontaise, de pâtes, de riz, de lentilles,	
Carotte rouge, taboulé.	6.00€ la part
½ œuf	0.17€

Assortiments de charcuteries

(10 pers minimum)

(3 tranches de Saucisson, jambon cru, jambon blanc, terrine Maison)	5.90€ la part
---	---------------

Entrées

(Accompagné d'une garniture)

Mousseline de la Mer aux crevettes, mayonnaise aux herbes	7.50 € la part
Saumon mariné à l'aneth	7.50 € la part
Terrine de canard à l'ancienne	6,70 € la part
Foie gras de canard, chutney de saison	9.00 € la part

Plats chauds **Hors accompagnement**

Cuisse de canette confite, crème de champignons	8.50€ la part
Paleron de veau confit, jus aux aromates	11.00€ la part
Suprême de volaille rôti, crème de champignons	8.50€ la part
Poisson de la Marée, crème marinière	8.00€ la part
Soufflé de brochet, sauce crevette rose	8.00€ la part
Grenouilles persillées (10 pièces)	14.50€ la part
Tête de veau, sauce gribiche	8,00€ la part
Bœuf Bourguignon	9,00€ la part

Gratin dauphinois 200gr	2,50€ la part
Flan de Légumes	1,80€ la part
Autre légumes	2.00€ la part
Paëlla (10 pers minimum)	10.50€ la part
Choucroute (10 pers minimum)	11.00€ la part
Tartiflette (10 pers minimum)1 tranche de jambon cru, et salade	10.00€ la part
Coucous aux 3 viandes (10 pers minimum)	12.50€ la part

Fromages

Plateau de fromages affinés (3 sortes)	5.00€ la part
Fromage blanc pasteurisé (avec crème et sucre)	2.00€ la part

Desserts

(6 pers minimum)

Tarte aux fruits	3.70€ la part
Entremet Poires/chocolat	3.70€ la part
Fraisier selon saison	3.70€ la part
Omelette norvégienne	3.70€ la part
Vacherin	3.70€ la part
Forêt noire	3.70€ la part
Croquant au chocolat	3.70€ la part
Dessert en trompe l'œil (voir carte restaurant)	7.00€ la part
Plaque de tarte aux fruits rouges	48.00€ les 20 parts
Tarte Pomme/abricot	34.00€ les 20 parts

Bacs de Glaces et Sorbets maison

Parfums de Glaces : vanille, chocolat, caramel, pistache, praliné,

Parfums de Sorbet : abricot, framboise, fraise, cassis, menthe, thym/citron, basilic, citron, agrumes, pêche de vigne

0.5 litre : 5.90€

1 litre : 9.45€

1.50 litres : 18.80€

5 litres : 36.20€