

LÉGUMES (la part de 200g)

Gratin dauphinois à la crème	3€50
Ratatouille	3€00
Tian de légumes	3€50
Pommes de terre nouvelles à la persillade	4€00
Gratin de ravioles du Vercors aux courgettes	3€50
Flan d'asperge	3€50

PLATS UNIQUES (la part de 300g)

Lasagnes.....	5€00
Paëlla (cuisse de poulet, merguez et fruits de mer)	13€90
Moussaka	6€50
Gâteau de foie de volaille à la Lyonnaise.....	5€50
Gratin au saumon et épinards.....	8€00



DAMIEN GUILLET

Traiteur
sur commande
à emporter

COMPOSEZ VOTRE MENU
À PARTIR DE 10 PERSONNES
FABRICATION ARTISANALE
ET PRODUITS FRAIS



PARC NATUREL RÉGIONAL
DU VERCORS

Boucherie Guillet
Grande Rue
38160 St-Romans
04 76 36 49 67
<http://www.boucherie-guillet.fr>



Création : Valérie Lassablière - ça crée Val - 06 62 33 23 23 - Photos non contractuelles

Viande bovine, produits du Parc du Vercors

Grande Rue
38160 St-Romans
04 76 36 49 67

APÉRITIFS (pièce)

Mini caillette.....	0€65
Mini pâté en croûte.....	0€75
Mini pizza.....	0€60
Mini quiche	0€60
Mini pissaladière	0€60
Mini cake au poivron.....	0€60
Toast de saumon fumé ou truite fumée maison..	0€80
Blini au saumon fumé sauce raifort	0€80
Tartelette à la fondue de poireau et châtaignes, noix de St Jacques	1€00
Brochette de magret fumé au pruneau.....	1€00
Brochette de tomate cerise mozzarella	1€00
Brochette de melon au jambon cru.....	1€00
Mini hamburger	1€50
Assortiment de feuilletés (fromage, saucisse, tapenade)	3€80 les 100 grammes
Plaque de quiche.....	25€00 (60 parts)
Plaque de pizza.....	25€00 (60 parts)
Plaque de pissaladière	25€00 (60 parts)
Verrine au choix.....	1€20
• Tapenade, pesto, tartare de tomate	
• Purée de brocolis, tartare de fines herbes, tartare de tomate	
• Fromage blanc, thon, câpres	
• Tartare de saumon, ciboulette	1€40
• Melon, jambon cru (selon la saison)	
Navette de foie gras mi-cuit.....	1€60
Mise sur plateau : supplément de	0€50/pers.

ENTRÉES (la part de 200g)

Salade drômoise : mesclun, caillette, ravioles et noix	6€00
Salade gourmande : mesclun, foie gras de canard mi-cuit, pois gourmands, magret de canard, lardons fumés, lamelles de pomme verte.....	8€00
Salade landaise : mesclun, gésier confit, magret de canard fumé.....	6€00
Salade nordique : mesclun, tranche de saumon fumé, brochette de gambas flambées, toast aux fines herbes	7€00
Crudités du jardinier : carottes râpées, céleri rémoulade, macédoine de légumes, betterave rouge	4€00
Salade de riz aux queues d'écrevisses.....	5€00
Taboulé au poulet ou taboulé aux légumes.....	3€50
Salade composée : tomate, œuf, lardons	3€50

CHARCUTERIE (prix au kg)

Pâté en croûte Richelieu	30€90 le kg
Pâté en croûte de volaille.....	20€90 le kg
Pâté en croûte de porc pistaché.....	20€90 le kg
Terrine de lapin aux pistaches.....	25€90 le kg
Terrine de campagne.....	22€90 le kg
Jambon cru savoyard.....	33€90 le kg
Rocailon	35€90 le kg
Saucisson sec	25€90 le kg
Jésus sec	31€90 le kg
Jambon blanc	20€90 le kg
Caillettes	11€90 le kg
Mortadelle	17€90 le kg
Plateau de charcuterie (jambon blanc, jambon cru, caillette, saucisson, chorizo).....	6€00/pers.

VIANDES CUITES

Rôti de veau farci aux olives.....	28€90 le kg
Rôti de porc.....	18€00 le kg
Rosbif cuit	26€50 le kg
Poulet fermier	16€90 le kg
Cuisse de poulet fermier	16€90 le kg
Cuisse de poulet fermier marinée sauce texane ou provençale	17€90 le kg

VIANDES (la part de 200g)

Gigotelette de pintade farcie aux petits légumes, accompagnée de sa sauce madère, forestière ou moutarde.....	8€50 la part
Jambon de porc braisé et sa sauce madère.....	8€50
Rôti de veau sauce morilles	10€90
Sauté de veau marengo	7€00
Joue de porc braisée sauce madère	7€00

