



Lundi fermé

**Mardi, mercredi,
vendredi, samedi
8h-12h30 15h30 - 19h**

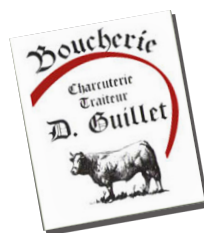
Jeudi 8h - 12h30

Dimanche 8h - 12h



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

**Sur commande
à emporter**



DAMIEN GUILLET



**Boucherie Guillet
Grande Rue
38160 St-Romans
04 76 36 49 67**

<http://www.boucherie-guillet.fr>

**Boucherie
Charcuterie
Traiteur
D. Guillet**



**Traiteur
Damien GUILLET**



**SUGGESTIONS
TRAITEUR**

À PARTIR DE 10 PERSONNES

Viande bovine, produits du Vercors

**Grande Rue
38160 St-Romans
04 76 36 49 67**

APÉRITIFS (pièce)

Mini caillette	0€80
Mini wrap au saumon fumé	0€80
Mini wrap jambon blanc	0€80
Mini hot dog	1€00
Mini navette à l'effiloché de porc	1€00
Blini au saumon fumé sauce raifort	0€80
Tartelette à la fondue de poireau et châtaignes, noix de St Jacques	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	26€00 (60 parts)
Plaque de pizza	26€00 (60 parts)
Plaque de pissaladière	26€00 (60 parts)
Verrine au choix	1€40
• Tapenade, pesto, tartare de tomate	
• Fromage blanc, thon, câpres	
• Tartare de bœuf	
• Tartare de saumon et ciboulette	
• Melon, jambon cru (selon la saison)	
Navette de foie gras mi-cuit	1€60
Mini brochettes de gambasse, bœuf et dinde (une brochette de chaque)	1€50

LÉGUMES (la part de 200g)

Gratin dauphinois à la crème	4€00
Ratatouille	4€00
Pommes de terre nouvelles à la persillade	5€00
Gratin de ravioles du Vercors aux courgettes	4€00

ENTRÉES (la part de 200g)

Salade drômoise : mesclun, caillette, ravioles et noix	7€00
Salade landaise : mesclun, gésier confit, magret de canard fumé	7€50
Crudités du jardinier : carottes râpées, céleri rémoulade, macédoine de légumes, betterave rouge	4€50
Taboulé aux légumes	4€00
Salade composée : tomate, œuf, lardons	4€00
Salade de gambasse au tartare de tomate	6€50

PLATS UNIQUES (la part de 300g)

Lasagnes	6€00
Paëlla (poulet, merguez et fruits de mer)	14€50

CHARCUTERIE (prix au kg)

Pâté en croûte Richelieu	35€90 le kg
Pâté en croûte de volaille	24€90 le kg
Pâté en croûte de porc pistaché	24€90 le kg
Terrine de lapin aux pistaches	25€90 le kg
Terrine de campagne	23€90 le kg
Jambon cru savoyard	34€90 le kg
Rocaillon	35€90 le kg
Saucisson sec	26€90 le kg
Jésus sec	32€90 le kg
Jambon blanc	21€90 le kg
Caillettes	12€90 le kg
Mortadelle	20€90 le kg
Plateau de charcuterie (jambon blanc, jambon cru, caillette, saucisson, chorizo)	6€00/pers.

VIANDES CUITES

Rôti de veau farci aux olives	30€90 le kg
Rôti de porc	20€90 le kg
Rosbif cuit	34€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 la part
Sauté de veau marengo	11€50 la part
Joue de porc braisée sauce madère	11€50 la part

