



17 Place Maréchal Foch,
69630 Chaponost
04 78 56 58 26
contact@laboutiquetraiteur.com

LA CARTE

Spéciale fêtes
de fin d'année

AVEC JLT

2024



COCKTAIL

◆ PLATEAU CLASSIQUE 32 PIÈCES _____ 45.00 €

Sablé crème de thon et piquillos
Assortiment de wraps (saumon fumé, jambon blanc truffé, végétarien)
Mini pain surprise végétarien
Mini blini au saumon fumé
Toast gelée ananas, gingembre et fleur de cardamome
Tartare de magret de canard fumé et abricots secs
Pic de saumon gravlax
Tartare de courgettes et fromage frais

◆ PLATEAU PRESTIGE 32 PIÈCES _____ 51.00 €

Dôme de foie gras sur un toast en pain d'épices
Tartare de saumon à l'huile d'olive crétoise
Tataki de thon aux éclats de pistache et citrons verts
Mini blini crème de roquefort, dés de poire, zestes de citron vert
Verrine de guacamole, crevettes et agrumes
Sablé crème de foie gras et sa demi-sphère aux framboises
Toastinette crème truffée et oeuf de caille
Mini briochette crème fromagère et petits légumes

◆ PIÈCES CHAUDES À CHAUFFER PAR LE CLIENT

Feuilletés apéritifs PAR 6 _____ 1.95 €
Croustilles d'escargot PAR 3 _____ 2.20 €
QUICHES ET PIZZAS VENDUES EN DEMI-PLAQUE (24 demi-parts) _____ 23.80 €
QUICHES ET PIZZAS VENDUES EN PLAQUE (48 demi-parts) _____ 45.80 €
Quiche lorraine ou légumes
Quiche saumon
Pizza jambon ou légumes

◆ CHARCUTERIES FINES PRIX À LA PIÈCE

Boudin blanc nature _____ 3.10 €
Boudin blanc truffé _____ 3.60 €
Cervelas truffé pistaché _____ 15.90 €
Cervelas pistaché _____ 8.30 €
Saucisson à cuire nature (environ 500g pièce) _____ 8.50 €
Saucisson brioché pistaché (environ 400g pièce)
▪ 4 personnes _____ 8.90 €
▪ 6 personnes _____ 12.90 €

Tous nos prix sont indiqués en TTC

À LA CARTE

◆ ENTRÉES FROIDES LA PART

Foie gras maison classique _____ 13.80 €
Foie gras maison aux 3 poivres _____ 13.80 €
Saumon fumé maison (2 tranches) _____ 9.90 €
Terrine de poisson _____ 5.90 €
Demi-langouste mayonnaise maison _____ 22.00 €

◆ GARNITURES LA PART

Gratin de pommes de terre _____ 4.80 €
▪ Truffé _____ 5.60 €
▪ Morilles _____ 5.40 €
Flan de courge (125g) _____ 1.90 €
Pommes dauphines (5 pièces) _____ 4.00 €
Poêlée de légumes _____ 3.80 €
Poêlée forestière _____ 5.60 €
Marrons au jus _____ 3.10 €
Gratin de cardons _____ 5.60 €

◆ ENTRÉES CHAUDES LA PART

Cassiolette de ris de veau _____ 13.20 €
Gâteau de foie de volaille sauce truffée _____ 4.90 €
Quenelles de volailles sauce truffée _____ 5.90 €
Cassiolette de fruits de mer gratinée _____ 9.50 €
Escargots à la douzaine en persillade _____ 9.50 €
Feuilletés escargots _____ 2.80 €
Feuilletés St Jacques _____ 3.20 €
Feuilletés saumon oseille _____ 3.00 €

PLATS

◆ VIANDES LA PART

Suprême de chapon sauce morilles _____ 13.40 €
sauce foie gras _____ 13.60 €
Caille farcie au foie gras _____ 14.90 €
Civet de marcassin sauce grand veneur _____ 12.90 €
Suprême de volaille sauce foie gras _____ 12.90 €
sauce morilles _____ 12.90 €

◆ POISSONS LA PART

Filet de lotte à l'armoricaine _____ 14.90 €
Filet de lotte sauce champagne _____ 15.60 €
Pavé de saumon sauce à l'oseille _____ 12.60 €
Poêlée de St Jacques et crevettes sauce champagne _____ 17.40 €
Gratin de fruits de mer _____ 10.90 €

Bloc de foie gras maison _____ 99 €/kilo

FROMAGES _____ 4.75 €/110g

Plateau de 3 fromages au choix
St-Nectaire, Brie, Bleu d'Auvergne,
Comté, Fourme d'Ambert,
Tomme de Savoie
Fromage blanc

Pour vos desserts, commandez chez votre pâtissier préféré !

Si vous prenez entrée et plat : 10% de remise sur l'addition