



17 Place Maréchal Foch,  
69630 Chaponost  
04 78 56 58 26  
[contact@laboutiquetraiteur.com](mailto:contact@laboutiquetraiteur.com)

# LA CARTE

Spéciale fêtes  
de fin d'année

AVEC JLT

2024





# COCKTAIL

*fait maison*



## ◆ 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) \_\_\_\_\_ 8.50 €
  - 4 personnes \_\_\_\_\_ 8.90 €
  - 6 personnes \_\_\_\_\_ 12.90 €

# 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

- Cassolette de ris de veau \_\_\_\_\_ 13.20 €
- Gâteau de foie de volaille sauce truffée \_\_\_\_\_ 4.90 €
- Quenelles de volailles sauce truffée \_\_\_\_\_ 5.90 €
- Cassolette 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**