



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)  
▪ 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**