BOUCHERIE Gayet TRAITEUR

Régalez-vous avec nos menus de Fêtes

ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé à l'ancienne au sirop d'érable . . . . . **9,30 €/100gr**
foie gras de canard entier mi-cuit à basse température . . . . . **12 €/100gr**
foie gras de canard entier aux figues mi cuit à basse température . . . . **12 €/100gr**

CHARCUTERIES FESTIVES

Pâté en croûte de pintade aux morilles et vin jaunes . . . . . **28,90 € le kg**
Pâté en croûte de Veau aux girolles et CHIGNIN . . . . . **29,90 € le kg**
Boudin blanc nature . . . . . **19,90 € le kg**
Boudin blanc aux morilles . . . . . **23,90 € le kg**
Boudin blanc foie gras . . . . . **25,30 € le kg**

ENTRÉES CHAUDES

Coquilles saint Jacques et fruits de mer. . . . . **8 € la part**
escargots préparés frais pure beurre persillés. . . . . **9,90 € la douzaine**
bouchées aux escargots. . . . . **5 €/pièce**
bouchées chapon morilles et vin jaunes . . . . . **6 €/pièce**
Soufflé aux langoustines . . . . . **5,5 €/pièce**

ACCOMPAGNEMENTS

Risotto crémeux à la truffe blanche . . . . . **5 € la part**
Risotto crémeux aux asperges . . . . . **4,50 € la part**
Gratin dauphinois nature ultra frais. . . . . **4,50 € la part**
Gratin dauphinois aux cèpes. . . . . **5,50 € la part**
Gratin de cardons à la moëlle . . . . . **5,50 € la part**
Pommes dauphine . . . . . **19,90€ le Kg**
Flan de potimarron aux éclats de marrons . . . . . **5,50 € la part**
Fruits de mer . . . . . **9,90 € la part**

RÉSERVEZ DÈS À PRÉSENT - Merci de passer vos commandes de Noël avant le 18 décembre 2024 inclus.

Carte et ticket restaurant acceptés de 2025.

Carte des Fêtes 2024

VIANDES & VOLAILLES CUISINÉES

Suprême de pintade aux morilles	11,90 € la part
Moelleux de chapon au vin jaune	10,90 € la part
Civet de sanglier sauce forestière	10,90 € la part
Sauté de chevreuil sauce grand veneur	11,90 € la part
Canette aux cèpes	9,80 € la part
Pavé de saumon sauce champagne ciboulette	9,90 € la part

NOS VOLAILLES FESTIVES DE NOËL (CRUES)

Dinde fermière	22,50 € le kg
Chapon fermier	19,90 € le kg
Poularde fermière	17,90 € le kg
Chapon de pintade fermier	24,90 € le kg
Pintade fermière	16,90 € le kg
Canette fermière	15,90 € le kg
Caille fermière	23,90 € le kg
Magret de canard	28,95 € le kg

Sur commande, toutes nos volailles peuvent être farcies, cuites, découpées et accompagnées de leur jus.

Cuisson, découpé et jus	20 €
Farce festive	18,90 € le kg

Plateau de pierrade 7€ par personne soit 250 gr
BŒUF - MAGRET DE CANARD - VOLAILLE

BOUCHERIE **Gayet** TRAITEUR

49 Rue Laurent Gayet
Centre ville de Pontcharra

Ouvert du mardi au samedi :
de 7h30 à 12h30 et de 15h à 19h
Dimanche : de 8h à 12h15

Ouvert le lundi 23 décembre 2024 de 7h30 à 17h non stop
et le mardi 24 décembre 2024 de 7h30 à 16h non stop

COMMANDEZ AVANT LE 18 DÉCEMBRE 2024 INCLUS

CARTE ET TICKET RESTAURANT ACCEPTÉS DE 2025

www.boucheriegayet-traiteur.fr

04 76 97 61 32

Création : signebluette.com - Suggestion de présentation - Document non contractuel communiqué à titre indicatif - ne pas jeter sur la voie publique