Boucherie GAYET Traiteur

PONTCHARRA, ISÈRE

Depuis 14 ans, le goût des belles choses.

MENU DE NOËL 2026

Entrées Froides

Saumon fumé à l'ancienne au sirop d'érable ..... 94,50 €/kg

Un saumon d'exception, élaboré selon une recette ancestrale canadienne :

- Saumon frais Label Rouge
- Salage à la main au sel de Guérande
- Infusion de plantes aromatiques et délicate touche de sirop d'érable
- Fumage lent au bois d'aulne
- Tranché à la main sur peau

Entrées Chaudes

- Escargots de Bourgogne ..... 12,00 € la douzaine
- Coquilles Saint-Jacques ..... 8,00 € pièce
- Bouchée à la reine au chapon et aux morilles ..... 7,00 € pièce
- Bouchée à la reine aux noix de Saint-Jacques et légumes ..... 7,00 € pièce
- Bouchée à la reine aux fruits de mer ..... 7,00 € pièce
- Soufflé aux langoustines ..... 5,50 € pièce

Nos Foies Gras

- Foie gras nature ..... 120,00 €/kg
- Foie gras aux figues ..... 120,00 €/kg
- Foie gras aux pommes Granny Smith et magret de canard séché NOUVEAUTÉ 120,00 €/kg

Nos Viandes Cuisinées

- Suprême de pintade aux morilles ..... 13,90 € la part
- Suprême de poularde, sauce au vin jaune ..... 13,90 € la part
- Sauté de chevreuil, sauce grand veneur ..... 13,90 € la part
- Sauté de porcelet à la bière de Noël et au sirop d'érable ..... 12,90 € la part

Nos Verrines Festives

- Verrine avocat, saumon et mangue ..... 2,50 € pièce
- Verrine de velouté de poireaux aux noix de Saint-Jacques NOUVEAUTÉ 2,90 € pièce

Nos Poissons Cuisinés

- Filet de Saint-Pierre, sauce champagne et homard ..... 13,90 € la part
- Dos de cabillaud, crème de Riesling aux éclats de chorizo ..... 13,90 € la part
- Gratin de fruits de mer ..... 12,90 € la part

Charcuterie Festive

- Pâté en croûte individuel en forme de Père Noël (6 à 8 personnes) NOUVEAUTÉ ..... 40,00 € pièce
- Pâté en croûte de pintade aux morilles ..... 29,90 €/kg
- Pâté en croûte de poularde et foie gras ..... 29,90 €/kg
- Boudin blanc nature ..... 19,90 €/kg
- Boudin blanc aux morilles ..... 22,95 €/kg

Nos Acompagnements Festifs

- Gratin de cardons lyonnais à la moelle ..... 5,00 € la part
- Gratin dauphinois ..... 4,90 € la part
- Pommes dauphine ..... 4,90 € la part
- Gratin de potimarron aux châtaignes ..... 5,00 € la part
- Risotto à la truffe blanche ..... 5,00 € la part
- Risotto aux cèpes ..... 5,00 € la part

Boucherie GAYET Traiteur

PONTCHARRA, ISÈRE

Depuis 14 ans, le goût des belles choses.

MENU DE NOËL 2026

Volailles Crues Label Rouge

- Dinde fermière des Landes ..... 22,90 €/kg
- Chapon fermier des Landes ..... 20,90 €/kg
- Poularde fermière des Landes ..... 17,90 €/kg
- Chapon de pintade fermier des Landes... 27,90 €/kg
- Pintade fermière des Landes ..... 17,90 €/kg

Préparations sur Commande

Toutes nos volailles peuvent être farcies, cuites, découpées et accompagnées de leur jus.

- Cuisson + découpe + jus ..... 25,00 €
- Farce festive aux marrons ou nature ... 18,90 €/kg

Découpe Volailles

- Cuisse de chapon fermier ..... 24,50 €/kg
- Suprême de chapon fermier ..... 32,50 €/kg
- Suprême de pintade fermier ..... 28,90 €/kg

Plateau de Pierrade

Bœuf – Magret de canard – Volaille

8,00 € par personne (soit 250 g)

Nos Viandes & Spécialités Bouchères

Retrouvez également nos viandes traditionnelles : Rosbeef, rôti de veau, tournedos, gigot d'agneau, rôtis et autres pièces de viande.

→ *Nous consulter pour un devis personnalisé.*

Nos Plateaux Festifs sur Commande

- Plateau de charcuterie artisanale
- Plateau de fromages
- Plateau mixte charcuterie et fromages

COMMANDEZ AVANT LE 19 DÉCEMBRE 2026 inclus

Boucherie GAYET Traiteur
49 Rue Laurent Gayet – Centre-ville de Pontcharra

04 76 97 61 32

Ouvert du mardi au samedi : de 7h30 à 12h30 et de 15h à 19h
Dimanche : de 8h à 12h15
Ouvert le jeudi 24 décembre 2026 : de 7h30 à 17h non stop

www.boucheriegayet-traiteur.fr

Le 25 décembre, nous sommes FERMÉS