

### Apéritif

#### **La pièce**

Pain surprise à la charcuterie (48 pièces)	30.00 €
Pain surprise au saumon fumé (48 pièces)	49.65 €
Toasts assortis	0,75 €
Toast au saumon fumé	1,20 €
Pâté croûte cocktail au poisson ou à la viande	0,78 €
Navette au saumon fumé	1.70 €
Mousseline d'asperge cocktail	1,95 €
Bouchée feuilletée d'escargot	1,15 €
Bavarois de crustacés cocktail	2,20 €
Timbale au foie gras cocktail	2,25 €
Mystère dauphi-noix	2.50€

#### **Le Kg**

Feuilletés à apéritif	32.00 €
Mini-quiche, mini -pizzas	32.00 €

### Entrées froides

#### **La pièce**

Médaille de saumon	4.10 €
Bavarois de crustacé à l'estragon	4.25 €
Timbale de foie gras	4.45 €
Œuf Norvégien	6.80 €

#### **Le kg**

Saumon farci	36.50 €
Demi-queue de langouste mayonnaise	98.00 €
Galantine de faisan pistachée au foie gras	57.30 €
Terrine de brochet et sole tropique	29.70 €
Terrine de brochet et saumon	29.70 €
Terrine de brochet et St Jacques	37.50 €
Terrine de brochet et rouget au pesto	37.50 €
Foie gras de canard maison	132.35 €
Foie gras de canard maison truffé	160.00 €
Foie gras d'oie maison	169.65 €

#### **Par personne**

Saumon en Bellevue	8.50€
--------------------	-------

### Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne la Dz	7.80 €
------------------------------	--------

#### **La pièce**

Coquille St Jacques	5.95 €
Mousseline de saumon et brochet sauce Nantua	3.70 €

#### **Le kg**

Boudin blanc nature	16.50 €
Boudin blanc truffé à 2%	49.00 €

### Nos poissons chauds

#### **Par personne**

Filet de sole tropique au gingembre	7.30 €
Saumon braisé sauce citronnelle	7.80 €
Noix de St Jacques sauce au Chardonnay	10.50 €
Filet de Saint-Pierre sauce au safran	10.30 €
Filet de daurade soufflé aux écrevisses	10.85 €
Lotte à l'Américaine	14.85 €
Langouste à l'Américaine	25.50 €
Langouste Thermidor	25.50 €

### **Et sans oublier**

Nos saumons Fumés (Bio, sauvage)  
Nos cervelas truffés « maison »  
Notre caviar frais  
Nos Vins et Champagnes

**Toute l'équipe vous souhaite  
de très bonnes fêtes**

### Viandes chaudes

#### **Par personne**

Filet de canard à l'orange	8.80€
Suprême de pintade aux épices de Noël	9.20€
Filet de canard aux morilles	9.80€
Civet de lièvre	10.40€
Civet de cerf sauce poivrade	10.80€
Civet de sanglier	11.50€
Gigue de chevreuil sauce Grand Veneur	13.60€

**Nos volailles cuisinées sont toutes issues d'élevages  
fermiers.**

### Les garnitures

#### **Par personne**

Gratin dauphinois	3.40€
Gratin de cardons	4.70€
Purée de céleri	3.40€
Purée de marrons	4.25€
Pommes dauphines	2.30€

#### **Le Kg**

Marrons braisés	23.50€
-----------------	--------

**Les commandes de Noël peuvent être passées  
jusqu'au 19 décembre. Les commandes pour le 31  
Décembre jusqu'au 26 décembre.**

**Nos plats cuisinés sont servis, sur demande, dans  
des plats consignés : - plat en verre : 11 €  
- plat en inox : 18€**

### Nos tarifs de volailles crues

	<b>Le kg</b>
Poulet de Bresse effilé AOC	15.70 €
Poularde de Bresse effilée AOC	32.95 €
Chapon de Bresse effilé AOC	42.20 €

### Volailles Label Rouge

Poularde fermière PAC	14.50 €
Pintade chaponnée PAC	19.50 €
Dinde fermière PAC	20.00 €
Chapon fermier PAC	18.00 €

Sans oublier le magret de canard, les lobes de foie gras extra de canard français...

### Nos tarifs de volailles rôties farcies

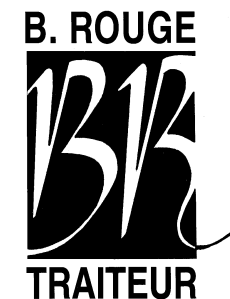
Poularde fermière rôtie farcie entière	
Le Kg	24.65 €
Dinde fermière rôtie farcie entière	
Le Kg	30.00 €
Chapon fermier rôti farci entier	
Le Kg	28.50 €
Pintade chaponnée rôtie farcie entière	
Le Kg	31.50 €
Dinde fermière rôtie farcie	
A la portion le Kg	42.00 €
Chapon fermier rôti farci	
A la portion le Kg	40.00 €

### Nos tarifs de Champagne brut

	<b>Les 75 cl</b>
Champagne MARTIVEY	21.70€
Champagne R de RUINART	39.80 €
<b>Par 6 bouteilles</b>	<b>214.00€</b>
( soit 10.70% de remise )	
Champagne Louis ROEDERER	
Brut 1er	39.20€
<b>Par 6 bouteilles</b>	<b>210.00€</b>
( soit 10.70% de remise )	
Champagne rosé BERGEOT	28.00€
<b>Par 6 bouteilles</b>	<b>150.00€</b>
( soit 10.70% de remise )	
***	
	<b>Les 37.5cl</b>
Champagne Alain BERGEOT	16.00€

Dans la limite des stocks disponibles.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



3 Rue de la république  
38000 Grenoble  
04.76.51.07.32  
[www.rouge-traiteur.fr](http://www.rouge-traiteur.fr)

**Notre carte des  
fêtes.  
2011**