

Volailles de Bresse

	le kg	
Poulet de Bresse PAC AOC		22,50€
Poularde de Bresse effilée AOC		38,50€
Chapon de Bresse effilé AOC		48,90€

Volailles Label Rouge

	le kg	
Poularde fermière PAC		17,20€
Dinde fermière PAC		25,80€
Chapon fermier PAC		25,80€

Volailles rôties farcies Label Rouge

	le kg	
Poularde fermière rotie farcie entière		27,70€
Dinde fermière rôtie farcie entière		37,50€
Chapon fermier rôti farci entier		37,50€
Dinde fermière rôtie farcie à la portion		49,50€
Chapon fermier rôti farci à la portion		49,50€

*sans oublier le magret de canard,
les lobes de foie gras éveinés
extra de canard français...*

Champagnes brut

	75cl	
Champagne R de Ruinart		53,50€
Champagne Ruinart brut rosé		83,70€
Champagne RUINART Blanc de Blanc		88,00€
Champagne rosé Alain Bergeot		32,50€

Notre Carte des Fêtes 2021



**B. ROUGE
TRAITEUR**

3 rue de la république
38000 Grenoble

www.rouge-traiteur.fr

04 76 51 07 32



**B. ROUGE
TRAITEUR**

3 rue de la république
38000 Grenoble

www.rouge-traiteur.fr

04 76 51 07 32

Apéritif

	La pièce	
Pain surprise à la charcuterie (48 pièces)	32,00€	
Pain surprise au saumon fumé (48 pièces)	65,00€	
Toasts assortis	0,95€	
Toasts au saumon fumé	1,40€	
Pâté en croûte cocktail à la viande ou au poisson	0,95€	
Navette au saumon fumé	1,90€	
Mousseline d'asperge cocktail	2,30€	
Bouchée feuilletée d'escargot	1,50€	
Mini crème brûlée au foie gras	2,85€	
	le kg	
Feuilletés à apéritif	39,00€	
Mini quiches, mini pizzas	39,00€	

Entrées froides

	La pièce	
Délice de céleri aux noix de pétoncle	5,00€	
Œuf Norvégien	8,50€	
	Le Kg	
Saumon farci	41,00€	
Demi-queue de langouste mayonnaise	144,00€	
Crevettes fraîches	55,00€	
Terrine de brochet et saumon	33,00€	
Terrine de brochet et St-Jacques	40,80€	
Terrine de brochet et rouget au pesto	40,80€	
Cochon de lait farci (galantine)	44,50€	
Foie gras de canard maison	148,00€	

Entrées chaudes

	La Dz	
Escargots de Bourgogne	8,90€	
	La pièce	
Cassiolette de boudin blanc aux pommes et aux noix	7,50€	
	Consigne +	2,00€
Coquille St-Jacques	8,30€	
Ravioles sauce aux morilles	9,80€	
Feuilleté de Saint-Jacques à la citronnelle	11,90€	
	Le kg	
Boudin blanc nature	19,00€	
Boudin blanc truffé à 2%	55,50€	

Poissons chauds

	Par personne	
Pavé de sandre florentine	9,80€	
Ombre chevalier, risotto de sararsin, crème de choux fleur	10,50€	
Filet de dorade soufflé aux écrevisses	11,50€	
Gratin des mareyeurs (lotte, saumon, St Jacques)	11,90€	
Lotte à l'Américaine	15,90€	
Langouste à l'Américaine	29,80€	
Langouste Thermidor	29,80€	

Et sans oublier
Nos saumons fumés
Nos cervelas truffés " maison "
Notre caviar frais
Nos vins et champagnes

Toute l'équipe vous souhaite
de très bonnes fêtes

Viandes chaudes

	Par personne	
Grenadin de veau sauce au vin du Jura	12,50€	
Suprême de pintade aux cèpes	12,60€	
Filet de canard aux morilles	12,90€	
Suprême de poulet, escalope de foie gras	14,50€	
Médailon de cerf sauce Grand-veneur	12,50€	
Civet de sanglier	12,50€	

Nos volailles cuisinées sont toutes issues
d'élevages fermiers.

Garnitures

	Par personne	
Gratin dauphinois	3,95€	
Gratin de cardons frais	5,40€	
Purée de céleri	4,20€	
Purée de marrons	4,70€	
Pommes dauphines	3,00€	
Flan de butternut aux châtaignes	3,50€	
Epinard en branche	5,00€	
	le kg	
Marrons braisés	28,00€	

Les commandes de Noël peuvent être passées
jusqu'au 18 décembre.

Les commandes pour le 31 décembre
jusqu'au 27 décembre.

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