

Apéritifs

	la pièce
Pain surprise à la charcuterie (48 pièces)	37,00 €
Pain surprise au saumon fumé (48 pièces)	79,00 €
Toasts au saumon fumé	1,55 €
Pâté en croûte cocktail à la viande	1,00 €
Navette au saumon fumé	2,20 €
Mousseline d'asperge cocktail	2,40 €
Bouchée d'escargot feuilletée	1,60 €
Mini crème brûlée au foie gras	3,00 €
	le kg
Feuilletés apéritif	43,00 €
Mini quiches, mini pizzas	43,00 €

Entrées froides

	la pièce
Œuf Norvégien	9,00 €
	le kg
Saumon farci	46,00 €
Demi-queue de langouste mayonnaise	144,00 €
Crevettes fraîches	55,00 €
Terrine de brochet et saumon	35,00 €
Terrine de brochet et St-Jacques	42,50 €
Terrine de brochet et rouget au pesto	42,50 €
Cochon de lait farci (galantine)	48,90 €
Foie gras de canard maison	180,00 €

Entrées chaudes

	la douzaine
Escargots de Bourgogne	10,00 €
	par personne
Cassolette de boudin blanc aux pommes	8,10 €
Coquille St-Jacques	9,95 €
Ravioles sauce aux morilles	10,10 €
Feuilleté de St-Jacques à la citronnelle	12,90 €
	le kg
Boudin blanc nature	20,90 €
Boudin blanc truffé à 2%	56,50 €

Poissons chauds

	par personne
Saumon à l'oseille	10,00 €
Gratin des mareyeurs (lotte, saumon, St-Jacques)	12,60 €
Filet de daurade soufflé aux écrevisses	12,90 €
Noix de St-Jacques, risotto à la courge	14,80 €
Lotte à l'américaine	16,40 €
Langouste à l'américaine	31,00 €
Langouste Thermidor	31,00 €

Et sans oublier :

Nos pâtés en croûte,
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
Filet de bœuf sauce Bordelaise	13,00 €
Suprême de pintade aux cèpes	13,80 €
Filet de canard aux morilles	14,30 €
Ballotine de chapon sauce écrevisses	13,50 €
Civet de sanglier	13,50 €
Sauté de cerf sauce grand-veneur	13,50 €
	le kg
Chapon fermier rôti farci à la portion	52,00 €

Garnitures

	Par personne
Gratin dauphinois	4,50 €
Gratin de cardons frais	6,00 €
Purée de céleri	4,75 €
Purée de marrons	5,00 €
Pommes dauphines (3 pièces)	3,00 €
Flan de butternut aux châtaignes	4,00 €
	le kg
Marrons braisés	30,00 €



Volailles de Bresse AOC

le kg

Poulet de Bresse effilé AOC	26,50 €
Poularde de Bresse effilée AOC	48,00 €
Chapon de Bresse effilé AOC	60,00 €

Volailles crues Label Rouge

le kg

Poularde fermière PAC (Auvergne)	20,00 €
Dinde fermière PAC (Auvergne)	28,80 €
Chapon fermier PAC (Auvergne)	27,50 €
Cuisse de chapon fermier (Gers)	21,00 €
Suprême de chapon fermier (Gers)	38,00 €

Volailles rôties farcies Label Rouge

le kg

Chapon fermier rôti farci entier	41,00 €
Poularde fermière rotie farcie entière	31,50 €
Dinde fermière rôtie farcie entière	41,00 €

Champagne Brut

75 cl

Champagne R de Ruinart	54,80 €
Champagne Ruinart brut rosé	84,50 €
Champagne Charles de Nozian	25,00 €
Champagne rosé Alain Bergeot	33,50 €

37,5 cl

Champagne brut Alain Bergeot	19,00 €
------------------------------	---------

Horaires

Samedi 23 décembre	8 h 30 - 19 h 00
Dimanche 24 décembre	8 h 30 - 18 h 00
Samedi 30 décembre	8 h 30 - 19 h 00
Dimanche 31 décembre	8 h 30 - 13 h 00



Carte des fêtes 2023



**B. ROUGE
TRAITEUR**

3 rue de la République
38000 Grenoble

04 76 51 07 32
www.rouge-traiteur.fr

