

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 rôtie farcie entière	31,50 €
Dinde fermière rôtie farcie entière	41,00 €

Champagne Brut

75 cl

Champagne R de Ruinart	63,00 €
Champagne Ruinart brut rosé	84,50 €
Champagne Ruinart Blanc de Blanc	99,00 €
Champagne Charles de Nozian	29,85 €
Champagne rosé Alain Bergeot	35,00 €

37,5 cl

Champagne R de Ruinart	38,50 €
------------------------	---------

Horaires

Dimanche 22 décembre	9 h 00 - 18 h 00
Lundi 23 décembre	8 h 30 - 19 h 00
Mardi 24 décembre	8 h 30 - 18 h 00
Lundi 30 décembre	8 h 30 - 19 h 00
Mardi 31 décembre	8 h 30 - 18 h 00



Carte des fêtes 2024



B. ROUGE
TRAITEUR

3 rue de la République
38000 Grenoble

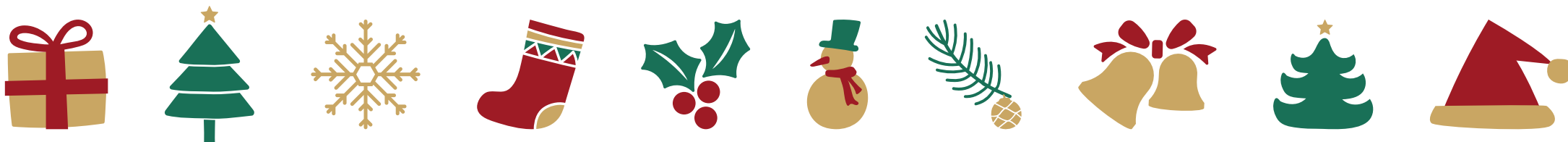
04 76 51 07 32
www.rouge-traiteur.fr



B. ROUGE
TRAITEUR

3 rue de la République
38000 Grenoble

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



Apéritifs

	<i>la pièce</i>
Pain surprise à la charcuterie (48 pièces)	38,00 €
Pain surprise au saumon fumé (48 pièces)	81,00 €
Toast au saumon fumé	1,60 €
Pâté en croûte cocktail à la viande	1,00 €
Navette au saumon fumé	2,25 €
Mousseline d'asperge cocktail	2,50 €
Bouchée d'escargot feuilletée	1,65 €
Mini crème brûlée au foie gras	3,00 €

	<i>le kg</i>
Feuilletés apéritif	45,00 €
Mini quiches, mini pizzas	45,00 €

Entrées froides

	<i>la pièce</i>
Œuf Norvégien	9,30 €

	<i>le kg</i>
Saumon farci	47,50 €
Demi-queue de langouste mayonnaise	145,00 €
Crevettes fraîches	45,00 €
Terrine de brochet et saumon	36,00 €
Terrine de brochet et St-Jacques	43,70 €
Terrine de brochet et rouget au pesto	43,70 €
Cochon de lait farci (galantine)	51,00 €
Foie gras de canard maison	180,00 €

Entrées chaudes

	<i>la douzaine</i>
Escargots de Bourgogne	11,00 €

	<i>par personne</i>
Cassolette de boudin blanc aux pommes	8,50 €
Coquille St-Jacques	10,20 €
Ravioles sauce aux morilles	10,40 €
Feuilleté de St-Jacques à la citronnelle	13,30 €

	<i>le kg</i>
Boudin blanc nature	23,00 €
Boudin blanc truffé à 2%	58,50 €

Poissons chauds

	<i>par personne</i>
Filet de bar à la mousse de poireaux, sauce agrumes	12,50 €
Gratin des mareyeurs (lotte, saumon, St-Jacques)	13,00 €
Filet de daurade soufflé aux écrevisses	13,30 €
Noix de St-Jacques, risotto à la courge	14,90 €
Lotte à l'américaine	17,00 €
Langouste à l'américaine	33,00 €
Langouste Thermidor	33,00 €

Et sans oublier :

Nos pâtés en croûte,
Notre saumon fumé,
Nos cervelas truffés « maison »,
Notre caviar frais,
Nos vins et Champagnes.

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

Viandes chaudes

	<i>Par personne</i>
Ballotine de chapon, sauce au vin du Jura	13,50 €
Suprême de pintade aux cèpes	14,00 €
Filet de canard aux morilles	14,50 €
Civet de sanglier	13,50 €
Sauté de cerf, sauce grand-veneur	13,50 €

	<i>le kg</i>
Chapon fermier rôti farci à la portion	52,00 €

Garnitures

	<i>Par personne</i>
Gratin dauphinois	4,60 €
Gratin de cardons frais	6,50 €
Purée de céleri	4,90 €
Purée de marrons	5,00 €
Pommes dauphines (3 pièces)	3,00 €
Flan de butternut aux châtaignes	4,10 €

	<i>le kg</i>
Marrons braisés	31,00 €

