

"MENUS FUTÉS"

MENU PLAISIR

TERRINE MARBRE
ECREVISSES & ST-JACQUES

FONDUE POIREAU / COURGETTE
ROUELLES DE BOUDIN BLANC

BALLOTINE DE CHAPON
SAUCE MONBAZILLAC

CHOU CRAQUELIN
FACON PARIS-BREST

31€ / PERSONNE

MENU GOURMET

PATE EN CROUTE
PINTADE & MORILLES

FILET DE BAR
SAUCE LANGOUSTINE

MAGRET DE CANETTE
SAUCE GASCOGNE

FEUILLANTINE
CHOCO / NOISETTE

37€ / PERSONNE

MENU DOUCEUR

SAUMON FUME
SUR TOAST

TROURTE AU
RIS DE VEAU & FOIE GRAS

FILET DE PINTADE FARCI CEPES
& BOLETS SAUCE FORESTIERE

VERRINE CHARLOTTE
POIRE / SPECULOS

31,10€ / PERSONNE

MENU PRESTIGE

FOIE GRAS DE CANARD
MAISON*

DOS D'EGLEFIN
SAUCE NORMANDE

TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF
SAUCE MORILLES

ROCHER GOURMAND
CAMEL BEURRE SALE

47,50€ / PERSONNE

*tous les plats principaux sont accompagnés de 2 légumes différents
aucun changement ne pourra être effectué sur ces menus*



2 BD BELGRAND
10130 ERVY LE CHATEL
TEL : 03 25 70 51 50

10 RUE DECOURTIVES
89600 SAINT-FLORENTIN
TEL : 03 86 43 72 19

SITE INTERNET : traiteur-grados.fr
e-mail : gradosetfils@wanadoo.fr
06 84 44 77 29

CHARCUTIER-TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

**20 NOUVEAUTES
A DECOUVRIR**

FÊTES
2025 - 2026



SIRET : 377 883 475 000 16 - APE : 151F - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES
IPNM - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - DOCUMENT NON CONTRACTUEL

POISSONS FROIDS & ENTRÉES FROIDES

TARTARE DE ST-JACQUES & SAUMON MARINE	N	7,00
SAUMON FUMÉ (BELLE TRANCHE PRESENTÉE SUR TOAST)*		4,90
TERRINE MARBRÉ ECRESSSES & ST-JACQUES (100 gr)	N	4,50
FOIE GRAS DE CANARD MAISON (100gr)**		14,00
PATE EN CROUTE PINTADE & MORILLES (100gr)	N	4,50
TERRINES & GALANTINES MAISONS		3,00
DE NOEL & SYLVESTRE		A
(les 100gr)		6,00

*saumon fumé de Norvège à la ficelle, fumé au bois de hêtre

**foie gras de canard, fleur de sel de Guérande & vieux porto

ENTRÉES CHAUDES

BOUDIN BLANC MAISON (les 100gr)		3,00
ESCARGOTS DE BOURGOGNE (très gros) (LA DZNE)		8,00
TOURTE RIS DE VEAU & FOIE GRAS		8,00
CROUSTILLANT DE CHAPON AUX CEPES	N	6,50
FEUILLETE DE VOLAILLE AUX CEPES SAUCE FOIE GRAS	N	6,00
FONDUE DE POIREAUX & COURGETTES, ROUELLES	N	7,50
DE BOUDIN BLANC EN FEUILLETE LEGER		

POISSONS CHAUDS

COQUILLE ST-JACQUES		13,50
TRIO MARIN EN CASSOLETTE SAUCE ARMORICAINE		8,50
BOUCHEES AUX FRUITS DE MER & PETITS LEGUMES		6,50
TARTES FINES AUX CRUSTACES	N	3,00
FILET DE BAR SAUCE LANGOUSTINE**	N	13,00
DOS D'EGLEFIN SAUCE NORMANDE **	N	11,00

* PROPOSÉ AVEC UNE PUREE DE PATATES DOUCES

* SUPPLEMENT 2ème LEGUME : 2,50€

VOLAILLES FERMIERES DE CHALLANS
chapons, dindes, pintades chaponnées

PRIX €

VIANDES CUISINÉES

BALLOTINE DE CHAPON SAUCE MONBAZILLAC	N	15,00
crumble butternut & patates douces, champignons		
MAGRET DE CANETTE SAUCE GASCOGNE	N	15,00
crumble butternut & patates douces, fagot H- verts / courgette		
JAMBON YORK A LA CHABLISIENNE		12,00
gratin de pommes de terre, champignons		
FILET PINTADE FARCI CEPES & BOLETS SAUCE FORESTIERE	N	14,00
risotto parmigiano, poêlée hivernale		
SOURIS D'AGNEAU SAUCE AU THYM	N	16,50
gratin de pommes de terre, champignons		
TOURNEDOS DE FILET DE BOEUF SAUCE MORILLES		18,00
effeuillée Pdt à la truffe d'été, poêlée hivernale		

DESSERTS

CHOU CRAQUELIN FACON PARIS-BREST	N	4,00
FEUILLANTINE CHOCO/NOISETTE	N	4,20
ROCHER GOURMAND CARAMEL BEURRE SALE	N	4,50
VERRINE CHARLOTTE POIRE/SPECULOS	N	4,20
REDUCTIONS SUCREES (LA PIECE)		0,80

APERITIF

BUN'S FOIE GRAS CHUTNEY MANGUE	N	3,00
BROCHETTES DE GAMBAS MARINEES	2 GAMBAS	3,50
ASSORTIMENT D'AMUSE-BOUCHES (100gr)		3,00
BOUCHEES BLOC FOIE GRAS & GELEE DE FIGUE	N	2,00
MINIS CHEESECAKES DE LA MER (saumon fumé & st-jacques)	N	2,00
TRIANGLES SCANDINAVES MARINS	N	1,00
BLINIS FESTIF AU SAUMON FUMÉ		2,50
PAINS SURPRISES (charcuteries, foie gras, saumon fumé)		55,00 €

PACK APERO

2 gougères apéritives
1 blinis festif au saumon fumé
1 brochette gambas
1 bun's foie gras chutney mangue

10,00
le pack

commandes rapides plus que souhaitable
sous réserve d'approvisionnement

