

"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 BOEUF
SAUCE MORILLES

ROCHER GOURMAND
CARAMEL 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

FETES
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

<u>POISSONS FROIDS & ENTRÉES FROIDES</u>		<u>PRIX €</u>	<u>VIANDES CUISINÉES</u>		<u>PRIX €</u>
TARTARE DE ST-JACQUES & SAUMON MARINE	N	7,00	BALLOTINE DE CHAPON SAUCE MONBAZILLAC	N	15,00
SAUMON FUMÉ (BELLE TRANCHE PRÉSENTÉE SUR TOAST)*		4,90	crumble butternut & patates douces, champignons		
TERRINE MARBRÉ ECREVISSES & ST-JACQUES (100 gr)	N	4,50	MAGRET DE CANETTE SAUCE GASCOGNE	N	15,00
FOIE GRAS DE CANARD MAISON (100gr)**		14,00	crumble butternut & patates douces, fagot H-verts / courgette		
PATE EN CROUTE PINTADE & MORILLES (100gr)	N	4,50	JAMBON YORK A LA CHABLISIENNE		12,00
TERRINES & GALANTINES MAISONS		3,00	gratin de pommes de terre, champignons		
DE NOEL & SYLVESTRE		A	FILET PINTADE FARCI CEPES & BOLETS SAUCE FORESTIERE	N	14,00
(les 100gr)		6,00	risotto parme, poêlée hivernale		
*saumon fumé de Norvège à la ficelle, fumé au bois de hêtre			SOURIS D'AGNEAU SAUCE AU THYM	N	16,50
**foie gras de canard, fleur de sel de Guérande & vieux porto			gratin de pommes de terre, champignons		
<u>ENTRÉES CHAUDES</u>			TOURNEDOS DE FILET DE BOEUF SAUCE MORILLES		18,00
BOUDIN BLANC MAISON (les 100gr)		3,00	effeuillée Pdt à la truffe d'été, poêlée hivernale		
ESCARGOTS DE BOURGOGNE (très gros) (LA DZNE)		8,00	<u>DESSERTS</u>		
TOURTE RIS DE VEAU & FOIE GRAS		8,00	CHOU CRAQUELIN FACON PARIS-BREST	N	4,00
CROUSTILLANT DE CHAPON AUX CEPES	N	6,50	FEUILLANTINE CHOCO/NOISETTE	N	4,20
FEUILLETE DE VOLAILLE AUX CEPES SAUCE FOIE GRAS	N	6,00	ROCHER GOURMAND CARAMEL BEURRE SALE	N	4,50
FONDUE DE POIREAUX & COURGETTES, ROUELLES	N	7,50	VERRINE CHARLOTTE POIRE/SPECULOS	N	4,20
DE BOUDIN BLANC EN FEUILLETE LEGER			REDUCTIONS SUCREES (LA PIÈCE)		0,80
<u>POISSONS CHAUDS</u>			<u>APERITIF</u>		
COQUILLE ST-JACQUES		13,50	BUN'S FOIE GRAS CHUTNEY MANGUE	N	3,00
TRIO MARIN EN CASSOLETTE SAUCE ARMORICAINE		8,50	BROCHETTES DE GAMBAS MARINEES	2 GAMBAS	3,50
BOUCHEES AUX FRUITS DE MER & PETITS LEGUMES		6,50	ASSORTIMENT D'AMUSE-BOUCHES (100gr)		3,00
TARTES FINES AUX CRUSTACES	N	3,00	BOUCHEES BLOC FOIE GRAS & GELEE DE FIGUE	N	2,00
FILET DE BAR SAUCE LANGOUSTINE**	N	13,00	MINIS CHEESECAKES DE LA MER (saumon fumé & st-jacques)	N	2,00
DOS D'EGLEFIN SAUCE NORMANDE **	N	11,00	TRIANGLES SCANDINAVES MARINS	N	1,00
* PROPOSÉ AVEC UNE PUREE DE PATATES DOUCES			BLINIS FESTIF AU SAUMON FUMÉ		2,50
* SUPPLEMENT 2ème LEGUME : 2,50€			PAINS SURPRISES (charcuteries, foie gras, saumon fumé)		55,00 €
VOLAILLES FERMIERES DE CHALLANS			<u>PACK APERO</u>		
chapons, dindes, pintades chaponnées			2 gougères apéritives		
			1 blini festif au saumon fumé		
			1 brochette gambas		
			1 bun's foie gras chutney mangue		
			commandes rapides plus que souhaitable		
			sous réserve d'approvisionnement		

