POUR NOËL

CHRISTOPHE GRASSY

VOUS PROPOSE
2 MENUS

1

Terrine de pintade maison
et son chutney poire-mangue

Suprême de chapon farci,
sauce aux morilles

Gratin de cardons
à l'os à moelle

27,50 €

2

Bûche aux deux saumons

Nage crémeuse de poissons
et crustacés
aux legumes d'hiver

26,50 €

PIERRADES

- 4 saisons (bœuf, dinde, lard, canard) — 32,50 €/kg
- Royale (bœuf, dinde, lard, agneau, canard) — 34,50 €/kg

APÉRITIFS

- Pain surprise charcuterie (40/50 pièces) — 45,00 €/pce
- Pain surprise au Saumon (40/50 pièces) — 55,00 €/pce
- Petits fours — 45,00 €/kg
- Verrines de légumes — 2,30 €/pce
- Pâté-croûte lunch — 18,90 €/pce

FONDUE

- Mexicaine — 34,00 €/kg
- Dijonnaise — 26,90 €/kg
- Bressane — 26,90 €/kg
- Bourguignonne — 32,50 €/kg
- Chinoise au bœuf — 34,00 €/kg
- Fondue Antillaise volaille avec un mélange de 6 épices douces (à cuire dans l'huile de pépins de raisins) — 29,90 €/kg

CREA & IMPRESSION FILLION PHOTOS NON-CONTRACTUELLES

POUR LES FÊTES de *fin d'année*

CHRISTOPHE GRASSY
et son équipe

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

- 2025 -

Rue du Cercle - Mésinges - 74200 Allinges - Tél. 04 50 71 20 39

HORAIRES DÉCEMBRE 2025

Mardi 16 au samedi 20 décembre :
8h-12h30 / 15h-19h

Dimanche 21 décembre :
8h-12h

Lundi 22 décembre :
8h-12h30 / 15h-18h

Mardi 23 décembre :
8h-12h30 / 14h30-17h30

Mercredi 24 décembre :
7h30-12h30 / 14h-17h

Jeudi 25 décembre : fermé

Vendredi 26 et samedi 27 décembre :
8h-12h30 / 15h-19h

Dimanche 28 décembre :
8h-12h

Lundi 29 décembre :
8h-12h30 / 15h-18h

Mardi 30 décembre :
8h-12h30 / 14h30-17h30

Mercredi 31 décembre :
8h-15h

Jeudi 1er janvier : fermé

Pour les Fêtes

VOLAILLES*

• Mini chapon	21,90 €/kg
• Chapon fermier	21,00 €/kg
• Poularde fermière	19,90 €/kg
• Chapon de Bresse (sur commande)	au cours
• Poulet de Bresse	32,90 €/kg
• Cuisse de chapon	21,50 €/kg
• Suprême de chapon (sur commande)	au cours
• Dinde fermière	22,90 €/kg
• Dinde de Bresse (sur commande)	au cours
• Poularde de Bresse (sur commande)	au cours
• Canard	15,90 €/kg
• Canette	16,90 €/kg
• Cuisse de canard	16,90 €/kg
• Magret de canard frais des Landes	39,90 €/kg
• Magret de canard fumé	49,90 €/kg
• Pintade fermière	16,90 €/kg
• Pintade chaponnée	23,50 €/kg
• Oie fermière	28,90 €/kg
• Caille entière avec os	5,90 €/pce
• Caille impériale (farce fine avec foie gras)	9,90 €/pce
• Pigeon	29,90 €/kg
• Poulet fermier du sud-ouest	15,50 €/kg

(*les volailles sont pesées brutes)

LES VOLAILLES PEUVENT ÊTRE FARCIES ET CUITES SUR COMMANDE

Cuisson et découpe	15,00 €
Farce (environ 400 g)	8,50 €
Farce (environ 600 g)	13,00 €
Farce de Noël	22,00 €/kg

GIBIER SUR COMMANDE UNIQUEMENT AVANT LE 16/12/2025

Épaule de chevreuil sans os
Cuissot de chevreuil sans os
Épaule de sanglier sans os
Cuissot de sanglier sans os

Côte de Bœuf maturée

Pensez à commander !

Carte Traiteur

NOS PRODUITS FESTIFS

• Boudin blanc au Porto	22,50 €/kg
• Boudin blanc aux Morilles	27,50 €/kg
• Foie Gras de Canard cru	Au cours
• Foie Gras de Canard maison	169,00 €/kg
• Foie Gras de Canard aux Figues maison	169,00 €/kg
• Saumon fumé salé maison	82,00 €/kg
• Médaillon de Saumon	52,50 €/kg
• Dôme Saumon et Saint-Jacques	7,90 €/pce
• Bûche aux deux Saumons	7,90 €/pce
• Truffes noires	(sur commande)

LES ENTRÉES CHAUDES

• Bouchée au Ris de Veau	7,90 €/pièce
• Bouchée aux Fruits de mer	7,90 €/pièce
• Escargots maison	12,00 €/douzaine
• Coquille Saint-Jacques	12,90 €/pièce
• Gratin de Fruits de mer maison	48,00 €/kg

ACCOMPAGNEMENTS

• Gratin de pommes de terre	18,50 €/kg
• Gratin Dauphinois aux cèpes	21,50 €/kg
• Pommes dauphines	23,50 €/kg
• Gratin de Cardons à l'os à moelle	23,50 €/kg
• Fagot de Haricots verts	2,50 €/pièce

LES PLATS CUISINÉS

• Suprême de Chapon farci, sauce aux Morilles	16,90 €/pers.
• Suprême de Pintade forestier	14,90 €/pers.
• Caille, farce fine au Foie Gras	12,90 €/pers.
• Nage crémeuse de poissons et crustacés aux légumes d'hiver	19,90 €/pers.
• Médaillon de Lotte, sauce Safran	14,90 €/pers.