

POUR NOËL  
**CHRISTOPHE  
GRASSY**  
VOUS PROPOSE  
2 MENUS

1

Sauté de Ris de Veau  
et son jus à la framboise

Suprême de Chapon farci,  
sauce aux Morilles

Gratin de Cardons  
à l'os à moelle

26,50 €

2

Cassolette Perche et Écrevisses,  
sauce au Crabe

Ballotine de Saumon,  
mousse de Saint-Jacques,  
Sauce au Riesling

Flan de potimarron et marrons

Sauté de pommes de terre  
Vitelotte

26,50 €

## PIERRADES

- 4 SAISONS 32,50 €/KG  
(BŒUF, DINDE, LARD CANARD)
- ROYALE 34,50 €/KG  
(BŒUF, DINDE, LARD, AGNEAU,  
CANARD)

## APÉRITIFS

- PAIN SURPRISE CHARCUTERIE  
(40/50 PIÈCES) 42,00 €/PCE
- PAIN SURPRISE AU SAUMON  
(40/50 PIÈCES) 49,00 €/PCE
- PETITS FOURS 45,00 €/KG
- VERRINES DE LÉGUMES 2,20 €/PCE
- PÂTÉ-CROÛTE LUNCH 18,90 €/PCE

## FONDUE

- MEXICAINE 32,50 €/KG
- DIJONNAISE 26,90 €/KG
- BRESSANE 26,90 €/KG
- BOURGUIGNONNE 29,90 €/KG
- CHINOISE AU BŒUF 32,50 €/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  
- 2023 -

RUE DU CERCLE - MÉSINGES - 74200 ALLINGES - TÉL. 04 50 71 20 39

## HORAIRES DÉCEMBRE 2023

Lundi 18 au vendredi 22 décembre :  
8 h/12 h 30 - 15 h/19 h

Samedi 23 décembre :  
8 h/12 h 30 - 14 h 30 / 19 h

Dimanche 24 décembre :  
7 h 30/12 h 30 - 14 h/17 h

Lundi 25 décembre : fermé

Mardi 26 au vendredi 29 décembre :  
8 h/12 h 30 - 15 h/19 h

Samedi 30 décembre :  
8 h/12 h 30 - 14 h 30/19 h

Dimanche 31 décembre :  
8 h/15 h

Lundi 1<sup>er</sup> et mardi 2 janvier 2024 :  
fermé



# Pour les Fêtes

## VOLAILLES\*

• Mini Chapon	21,90 €/kg
• Chapon Fermier	19,90 €/kg
• Poularde Fermière	19,90 €/kg
• Chapon de Bresse (sur commande)	42,00 €/kg
• Poulet de Bresse	19,50 €/kg
• Cuisse de Chapon	21,50 €/kg
• Suprême de Chapon (sur commande)	29,90 €/kg
• Dinde Fermière	22,90 €/kg
• Dinde de Bresse (sur commande)	29,90 €/kg
• Poularde de Bresse (sur commande)	39,90 €/kg
• Canard	14,90 €/kg
• Canette	16,90 €/kg
• Cuisse de Canard	15,90 €/kg
• Magret de Canard Frais des Landes	39,90 €/kg
• Magret de Canard Fumé maison	49,90 €/kg
• Pintade Fermière	16,50 €/kg
• Pintade Chaponée	23,50 €/kg
• Oie fermière	23,90 €/kg
• Caille	5,50 €/pce
• Caille impériale (farce fine avec Foie-Gras)	7,90 €/pce
• Pigeon	29,90 €/kg
• Poulet fermier du Sud-Ouest	14,90 €/kg

(\*les volailles sont pesées brutes)

## LES VOLAILLES PEUVENT ÊTRE FARCIES ET CUITES SUR COMMANDE

Cuisson et découpe	15,00 €
Farce (environ 400 g)	7,00 €
Farce (environ 600 g)	10,50 €
Farce de Noël	17,90 €/kg

## GIBIER SUR COMMANDE - CHASSE FRANÇAISE

Épaule de chevreuil sans os	39,90 €/kg
Cuissot de chevreuil sans os	49,90 €/kg
Épaule de sanglier sans os	29,90 €/kg
Cuissot de sanglier sans os	32,50 €/kg



*Côte de Boeuf  
maturée*

PENSEZ À COMMANDER !

# Carte Traiteur

## NOS PRODUITS FESTIFS

• Boudin blanc au Porto	21,50 €/kg
• Boudin blanc aux Morilles	26,50 €/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 (provenance îles Feroé, Danemark)	74,00 €/kg
• Médaillon de Saumon	49,90 €/kg
• Terrine de Poisson aux trois mousses	45,00 €/kg
• 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 St-Jacques	9,90 €/pièce
• Gratin de Fruits de mer maison	48,00 €/kg



## ACCOMPAGNEMENTS

• Gratin de Pommes de terre	16,50 €/kg
• Gratin Dauphinois aux cèpes	18,90 €/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	15,90 €/pers.
• Suprême de Pintade aux Girolles noires	13,90 €/pers.
• Caille, farce fine au Foie Gras	10,90 €/pers.
• Ballotine de Saumon sauce Riesling	14,90 €/pers.
• Médaillon de Lotte, sauce Safran	13,90 €/pers.

