

LÉGUMES (la part de 200g)

Gratin dauphinois à la crème.....	3€00
Ratatouille	3€00
Tian de légumes	3€00
Pommes de terre nouvelles à la persillade	3€00
Gratin de ravioles du Vercors aux courgettes	3€00
Gratin d'aubergines à la tomate et au parmesan	3€00

PLATS UNIQUES (la part de 300g)

Lasagnes	4€50
Paëlla (cuisse de poulet, merguez et fruits de mer)	10€90
Paëlla royale (cuisse de poulet, merguez, fruits de mer et lapin).....	12€90
Moussaka	6€00
Gâteau de foie de volaille à la lyonnaise	5€20
Diot maison, pommes de terre nouvelles à la persillade	6€90
Lasagnes au saumon et épinards.....	5€00



DAMIEN GUILLET

Traiteur sur commande
et à emporter

COMPOSEZ VOTRE MENU
À PARTIR DE 10 PERSONNES
FABRICATION ARTISANALE
ET PRODUITS FRAIS

Boucherie Guillet

Grande Rue

38160 St-Romans

04 76 36 49 67

<http://www.boucherie-guillet.fr>



SUGGESTIONS TRAITEUR

À PARTIR DE 10 PERSONNES

avec **DAMIEN GUILLET**

Viande bovine, produits du Parc du Vercors

Grande Rue

38160 St-Romans

04 76 36 49 67

APÉRITIFS (pièce)

Mini caillette	0€60
Mini pâté en croûte.....	0€40
Mini pizza	0€50
Mini quiche	0€50
Mini pissaladière	0€50
Mini cake au poivron	0€50
Toast de saumon fumé ou truite fumée maison	0€60
Blini au saumon fumé sauce raifort	0€60
Tartelette à la fondue de poireau et châtaignes, noix de St Jacques	1€00
Brochette de magret fumé au pruneau	1€00
Brochette de tomate cerise mozzarella.....	1€00
Brochette de melon au jambon cru	1€00
Mini hamburger	1€20
Assortiment de feuilletés (fromage, saucisse, tapenade)	3€50 les 100 grammes
Plaque de quiche	24€00 (60 parts)
Plaque de pizza	22€00 (60 parts)
Plaque de pissaladière	22€00 (60 parts)
Pain surprise (charcuterie ou poisson) pour 15 personnes.....	25€00
Cuillère ou verrine au choix	1€00
•Tapenade, pesto, tartare de tomate	
•Purée de brocolis, tartare de fines herbes, tartare de tomate	
•Fromage blanc, thon, câpres	
•Tartare de saumon, ciboulette	
•Melon, jambon cru (selon la saison)	
Pain d'épice et foie gras mi-cuit	1€50
Pogne et foie gras mi-cuit	1€50

ENTRÉES (la part)

Salade drômoise : mesclun, caillette, ravioles et noix	4€00
Salade gourmande : mesclun, foie gras de canard mi-cuit, pois gourmands, magret de canard, lardons fumés, lamelles de pomme verte	7€00
Salade landaise : mesclun, gésier confit, magret de canard fumé	4€50
Salade nordique : mesclun, tranche de saumon fumé, brochette de gambas flambées, toast aux fines herbes	6€50
Crudités du jardinier : carottes râpées, céleri rémoulade, macédoine de légumes, betterave rouge	2€50
Salade de riz aux queues d'écrevisses	3€50
Taboulé au poulet ou taboulé aux légumes	3€00
Salade composée : tomate, œuf, lardons.....	3€00
Foie gras de canard maison sur son lit de mesclun et confit d'oignon.....	6€00

CHARCUTERIE (prix au kg)

Pâté en croûte Richelieu.....	24€50
Pâté en croûte de volaille	18€90
Pâté en croûte de porc pistaché.....	17€50
Terrine de lapin aux pistaches.....	20€50
Terrine de campagne.....	18€90
Jambon cru ardéchois	31€90
Rocaillon	35€90
Saucisson sec.....	23€00
Jésus sec.....	25€90
Jambon blanc	18€90
Jésus cuit	17€90
Caillettes.....	10€95
Mortadelle	17€90

VIANDES CUITES

Rôti de veau farci aux olives.....	22€00 le kg
Rôti de veau cuit.....	24€00 le kg
Rôti de porc	17€00 le kg
Rosbif cuit.....	24€50 le kg
Poulet fermier	15€90 pièce
Cuisse de poulet fermier	3€50 pièce
Cuisse de poulet fermier marinée sauce texane ou provençale	5€00 pièce

POISSONS CHAUDS (la part)

Dos de cabillaud, au coulis de tomate ou à la fondue de poireau.....	6€50
Cassolette de noix de St Jacques aux ravioles du Vercors luttée.....	10€90
Filet de truite du Vercors au beurre blanc à la ciboulette	6€50
Feuilleté de saumon aux épinards sauce champagne	6€50
Filet de dorade à la normande.....	6€50

VIANDES (la part de 200g)

Gigot de pintade farcie aux petits légumes, accompagnée de sa sauce mère, forestière ou moutarde	7€30
Jambon de porc braisé et sa sauce mère	6€50
Filet de veau de lait sauce morilles.....	10€50
Sauté de veau marengo.....	5€50
Filet de bœuf du Vercors à la bordelaise (échalottes réduites au vin rouge).....	10€50
Filet de bœuf du Vercors en croûte, sauce forestière.....	10€50
Gardianne de taureau	5€20
Joue de porc braisée sauce mère	5€50