



Raphaël ODEMARD

et

Son équipe vous souhaitent

de



de 7h30 à 19h00

*Carte traiteur pour les fêtes de fin d'année
2021-2022*

RAPHAËL ODEMARD

Boucherie charcuterie traiteur

136 place Locmaria

38112 Autrans Méaudre en Vercors

Tel : 04-76-95-21-50

e-mail : boucherie-odemard@wanadoo.fr

Site : www.traiteurodemard.fr





GIBIER :

	Prix au kilo
<i>Sauté de sanglier.</i>	19,90 €
<i>Rôti de sanglier.</i>	21,90 €
<i>Sauté de biche.</i>	20,90 €
<i>Rôti de biche.</i>	25,90 €
<i>Dos de biche.</i>	29,90 €

VOLAILLES entières : (PAC : prêt à cuire)

	Prix au kilo
<i>Lobe de foie gras éveiné (sur commande la veille pour le lendemain).</i>	49,90 €
<i>Pintade P.A.C.</i>	13,30 €
<i>Canette P.A.C.</i>	13,90 €
<i>Dinde P.A.C.</i>	16,50 €
<i>Chapon P.A.C.</i>	18,50 €
<i>Oie P.A.C.</i>	20,90 €
<i>Poulet de Bresse P.A.C</i>	18,50 €
<i>Magret de canard.</i>	21,90 €
<i>Farce à volaille.</i>	12,50 €

ENTREES :

	Prix par personne
<i>Feuilleté saumon oseille.</i>	4,60 €
<i>Feuilleté ris de veau morilles.</i>	6,20 €
<i>Foie gras de canard maison.</i>	6,00 €
<i>Terrine de sanglier au foie gras.</i>	4,20 €
<i>Cochon de lait farci 150g environ.</i>	5,20 €
<i>Pâté en croûte de biche aux cèpes.</i>	3,70 €
<i>Pâté en croûte de brochet aux écrevisses.</i>	4,00 €
<i>Bouchée à la reine.</i>	4,50 €
<i>Escargots la douzaine.</i>	7,50 €
<i>Cuisses de grenouilles en persillade x 10.</i>	6,50 €
<i>Tourte ris de veau et noix de St-Jacques.</i>	4,60 €
<i>Boudin blanc.</i>	11,90 € par kg
<i>Boudin blanc aux morilles.</i>	18,90 € par kg
<i>Beurre d'escargots.</i>	15,90 € par kg



POISSONS FROIDS :

Prix par personne

<i>Aspic de saumon fumé.</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Terrine de poisson.</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Médaille de saumon.</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Bûche de saumon à l'oseille.</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Terrine de truite aux amandes.</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Crevettes.</i>	<i>Environ (suivant le cours) 22,40 € par kg</i>
<i>Saumon fumé.</i>	<i>57,90 € par kg</i>

POISSONS CHAUDS :

Prix par personne

<i>Pavé de cabillaud en habit vert sauce safranée.</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Dos de cabillaud sauce langoustines.</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Corolle de St pierre aux courgettes.</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Pavé de brochet sauce crème échalotes.</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Pavé de saumon à l'oseille.</i>	<i>6,40 €</i>
<i>Ombre Chevalier sauce beurre blanc.</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Cassolette lotte écrevisses.</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Coquilles St Jacques</i>	<i>6,60 €</i>



VIANDES :

	<i>Prix par personne</i>
<i>Filet de bœuf en croûte.</i>	8,00 €
<i>Civet de cerf.</i>	6,10 €
<i>Sauté de biche aux champignons des bois.</i>	6,80 €
<i>Civet de sanglier.</i>	6,10 €
<i>Sauté de sanglier aux châtaignes.</i>	6,10 €
<i>Sauté de marcassin aux trompettes de la mort.</i>	6,90 €
<i>Magret de canard sauce vinaigre de framboise.</i>	7,20 €
<i>Cuisse de canette aux cèpes.</i>	5,50 €
<i>Filet de canette farci aux cèpes.</i>	6,90 €
<i>Poulet aux langoustines.</i>	6,90 €
<i>Suprême de pintade aux morilles.</i>	6,80 €
<i>Paupiette de veau aux morilles.</i>	6,80 €

LEGUMES :

	<i>Prix par personne</i>
<i>Tatin d'endives.</i>	2,50 €
<i>Tatin de légumes.</i>	2,50 €
<i>Gratin Dauphinois à la crème.</i>	2,60 €
<i>Cardons à la moelle.</i>	3,40 €
<i>Gratin de pommes de terre aux cèpes.</i>	3,40 €
<i>Gratin de ravioles.</i>	3,40 €
<i>Flan de potiron.</i>	1,70 €
<i>Pommes dauphine.</i>	1,30 €
<i>Pommes de terre grenaille.</i>	2,80 €
<i>Gratin dauphinois parfumé à la truffe.</i>	3,40 €

DESSERTS :

	<i>Prix par personne</i>
<i>Bûche Royal caramel.</i>	2,80 €
<i>Bûche framboise.</i>	2,80 €