



# RAPHAËL ODEMARD

Boucherie charcuterie traiteur

Le village

38112 Méaudre

Tel : 04-76-95-21-50

e-mail : [boucherie-odemard@wanadoo.fr](mailto:boucherie-odemard@wanadoo.fr)

Site : [www.traiteurodemard.fr](http://www.traiteurodemard.fr)

## MENU MARIAGE N° 6

### ENTREES :

Salade Dauphinoise (Tatin Dauphinois, crouton au St Marcellin, noix).

ou

Salade Vertacomiorienne (caillette, crouton au bleu de Sassenage, noix).

### ENTREES CHAUDES :

Cassolette d'escargots à la clairette de Die.

ou

Fricassée de grenouilles aux champignons des bois.

### VIANDES CHAUDES :

Rôti de veau montagnard.

ou

Filet mignon en croûte de champignons.

### LEGUMES :

Gratin à la crème.

ou

Gratin de ravioles

ou

Gratin de pommes de terre aux cèpes.

### FROMAGES :

Fromages blancs ou secs.

### PAIN BLANC :

### DESSERTS :

Soufflé à la chartreuse.

ou

Nougat glacé et son coulis.

### Cafés :





# RAPHAËL ODEMARD

Boucherie charcuterie traiteur

Le village

38112 Méaudre

Tel : 04-76-95-21-50

e-mail : [boucherie-odemard@wanadoo.fr](mailto:boucherie-odemard@wanadoo.fr)

Site : [www.traiteurodemard.fr](http://www.traiteurodemard.fr)

## MENU MARIAGE N°7

### ENTREES :

Foie gras de canard.

ou

Médailon de langouste printanier.

### POISSONS CHAUDS :

Filet de rascasse à la crème de langoustine.

ou

Bourse de saumon sauce crustacés.

### VIANDES CHAUDES :

Pavé de veau aux morilles.

ou

Pavé de bœuf aux champignons des bois.

### LEGUMES :

Gratin à la crème.

ou

Gratin de pommes de terre aux cèpes.

### FROMAGES :

Fromages blancs ou secs.

### PAIN BLANC :

### DESSERTS :

Assiette gourmande.

ou

Tulipe de fruits frais.

**Cafés :**