



RAPHAËL ODEMARD

Boucherie charcuterie traiteur

Le village

38112 Méaudre

Tel : 04-76-95-21-50

e-mail : boucherie-odemard@wanadoo.fr

Site : www.traiteurodemard.fr

CARTE PLATS UNIQUES

Entrées :

Prix par personne en euro

<i>Carottes râpées</i>	<i>2,00</i>
<i>Céleris rémoulade</i>	<i>2,00</i>
<i>Macédoine de légumes</i>	<i>2,00</i>
<i>Salade de riz</i>	<i>2,00</i>
<i>Salade Alsacienne</i>	<i>2,00</i>
<i>Salade verte, oeuf, tomates, noix</i>	<i>2,00</i>
<i>Salade verte, gésiers, magret fumé, noix</i>	<i>2,30</i>
<i>Saucisson brioché</i>	<i>2,50</i>

Viandes :

<i>Sauté de boeuf</i>	<i>2,70</i>
<i>Sauté de boeuf aux champignons</i>	<i>3,20</i>
<i>Sauté de porc au curry</i>	<i>3,20</i>
<i>Sauté de veau aux olives</i>	<i>4,00</i>
<i>Moussaka</i>	<i>4,20</i>
<i>Lasagnes</i>	<i>4,30</i>
<i>Tartiflette reblochon ou bleu</i>	<i>4,80</i>
<i>Couscous</i>	<i>6,00</i>
<i>Paëlla</i>	<i>6,50</i>



Légumes :

Prix par personne en euro.

<i>Flan de courgettes.</i>	<i>1,60</i>
<i>Arlésienne de légumes.</i>	<i>1,60</i>
<i>Crozets.</i>	<i>2,50</i>
<i>Polenta.</i>	<i>2,50</i>
<i>Gratin à la crème.</i>	<i>2,50</i>
<i>Gratin de pommes de terre au cèpes.</i>	<i>3,20</i>
<i>Gratin de ravioles.</i>	<i>3,20</i>

Desserts :

<i>Framboisier.</i>	<i>2,45</i>
<i>Forêt Noire</i>	<i>2,75</i>
<i>Entremet Ste Marie.</i>	<i>2,75</i>
<i>Royal.</i>	<i>2,75</i>
<i>Arlem au chocolat sauce menthe.</i>	<i>2,75</i>
<i>Entremet symphonie noisettes.</i>	<i>2,75</i>



RAPHAËL ODEMARD

Boucherie charcuterie traiteur

Le village

38112 Méaudre

Tel : 04-76-95-21-50

e-mail : boucherie-odemard@wanadoo.fr

Site : www.traiteurodemard.fr

CARTE TRAITEUR

Entrées :

Prix par personne en euro

<i>Fondant d'avocat au coulis d'étrilles</i>	2,15
<i>Saucisson brioché</i>	2,30
<i>Terrine de foie gras aux artichauts et suprême de volaille</i>	4,10
<i>Charlotte au foie gras et morilles</i>	4,90
<i>Vol au vent d'escargot au Riesling</i>	5,80
<i>Foie gras de canard maison</i>	6,40
<i>Fricassée de cuisses de grenouille aux champignons des bois</i>	7,35
<i>Feuilleté ris de veau et morilles</i>	7,65
<i>Fondant de pommes de terre et gambas rôties</i>	8,30

Poissons froids :

<i>Roulade de saumon</i>	4,25
<i>Buche de saumon à l'oseille</i>	4,25
<i>Terrine de langouste au brocoli et au crabe</i>	4,30
<i>Saumon fumé</i>	4,60
<i>Colin farci aux fines herbes</i>	4,70
<i>Bûchette de saumon fumé aux légumes croquants</i>	4,75
<i>Médailon de saumon</i>	5,50
<i>Saumon en bellevue (minimum 8 personnes)</i>	5,95
<i>1/2 queue de langouste (selon le poids)</i>	11,50 environ

Poissons chauds :

	Euro
<i>Pavé de dorade à la crème de langoustine</i>	5,30
<i>Bourse de saumon sauce crustacée</i>	5,10
<i>Escalope de saumon à l'oseille</i>	6,40
<i>Filet de bar ou loup farci à la mousse de langouste</i>	7,00
<i>Filet de flétan aux morilles</i>	8,00
<i>Cassolette de queues de langoustine</i>	8,55

Viandes :

Prix par personne en euro

<i>Timbale de volaille au ragout de champignons</i>	<i>3,10</i>
<i>Jambon au madère</i>	<i>4,10</i>
<i>Roti de veau Savoyard</i>	<i>4,40</i>
<i>Filet mignon en croute de champignons</i>	<i>5,35</i>
<i>Cuisse de canette aux cèpes</i>	<i>5,50</i>
<i>Cochon de lait grillé (minimum 30 personnes)</i>	<i>5,80</i>
<i>Gigot d'agneau en croute (minimum 6 personnes)</i>	<i>6,55</i>
<i>Roulade de cuisse de pintade au lard et aux cèpes</i>	<i>6,75</i>
<i>Poulet aux langoustines</i>	<i>6,90</i>
<i>Magret de canard au poivre vert</i>	<i>6,90</i>
<i>Sauté de chevreau à l'ail et au vin blanc (en saison)</i>	<i>7,60</i>
<i>Rable de lapin à la landaise</i>	<i>7,70</i>
<i>Filet de boeuf en croute</i>	<i>7,95</i>
<i>Filet de canette aux épices fines sauce madiran</i>	<i>8,35</i>
<i>Chevreau aux morilles (en saison)</i>	<i>9,00</i>

Légumes :

<i>Pommes dauphine</i>	<i>1,00</i>
<i>Flan de courgettes</i>	<i>1,60</i>
<i>Arlésienne de légumes</i>	<i>1,60</i>
<i>Gratin à la crème</i>	<i>2,50</i>
<i>Pommes de terre grenaille</i>	<i>2,50</i>
<i>Gratin de pommes de terre au cèpes</i>	<i>3,20</i>
<i>Gratin de ravioles</i>	<i>3,20</i>

Desserts :

<i>Fraisier</i>	<i>2,45</i>
<i>Framboisier</i>	<i>2,45</i>
<i>Forêt Noire</i>	<i>2,75</i>
<i>Entremet Ste Marie</i>	<i>2,75</i>
<i>Royal</i>	<i>2,75</i>
<i>Royal Caramel</i>	<i>2,75</i>
<i>Arlem au chocolat sauce menthe</i>	<i>2,75</i>

