

Raphaël ODEMARD

*Et son équipe,
vous souhaitent
de joyeuses fêtes
de fin d'Année!!!*



Le magasin sera ouvert
le 24 et le 31 décembre de 7h30 à 19h



*Carte traiteur pour les fêtes de fin d'année
2022-2023*

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



Odemard
Boucherie Charcuterie Traiteur



GIBIER :

Sauté de sanglier.
Sauté de biche.
Rôti de biche.
Dos de biche.

Prix au kilo

20,90 €
21,90 €
26,90 €
30,90 €

VOLAILLES entières : (PAC : prêt à cuire)

Lobe de foie gras éveiné (sur commande la veille pour le lendemain).
Pintade P.A.C.
Canette P.A.C.
Dinde P.A.C.
Chapon P.A.C.
Oie P.A.C.
Poulet de Bresse P.A.C
Magret de canard.
Farce à volaille.

Prix au kilo

69,90 €
15,90 €
16,50 €
18,90 €
20,90 €
23,90 €
22,90€
27,90 €
14,50 €

ENTREES :

Triangle de canard confit.
Feuilleté saumon oseille.
Feuilleté ris de veau morilles.
Foie gras de canard maison.
Terrine de sanglier au foie gras.
Cochon de lait farci 150g environ.
Pâté en croûte pyramide des saveurs (foie gras)
Pâté en croûte de brochet aux écrevisses.
Bouchée à la reine.
Escargots la douzaine.
Cuisses de grenouilles en persillade x 8.
Tourte de canard aux champignons forestiers.
Tourte ris de veau et noix de St-Jacques.
Tourte ris de veau.
Boudin blanc.
Boudin blanc aux morilles.
Beurre d'escargots.

Prix par personne

4,00 €
5,50 €
6,70 €
6,50 €
4,80 €
5,50 €
5,50 €
4,80 €
5,00 €
8,00 €
6,80 €
5,00 €
5,00 €
4,00 €
13,90 € par kg
20,90 € par kg
17,90 € par kg



POISSONS FROIDS :

Aspic de saumon fumé.
 Terrine de poisson.
 1/2 Queue de langouste (selon le poids).
 Médaillon de saumon.
 Bûche de saumon à l'oseille.
 Bûche langouste écrevisse.
 Crevettes.
 Saumon fumé.

Prix par personne

3,40 €
 4,50 €
 Environ 16,00 €
 5,90 €
 4,70 €
 5,50 €
 24,90 € par kg
 59,90 € par kg

POISSONS CHAUDS :

Pavé de cabillaud en habit vert sauce safranée.
 Dos de cabillaud sauce langoustines.
 Pavé de saumon à l'oseille.
 Omble Chevalier sauce beurre blanc.
 Cassolette lotte écrevisses.
 Coquilles St Jacques.
 Joue de Sandre sauce langoustine.
 Gambas à la crème (x5)

Prix par personne

5,30 €
 5,90 €
 6,50 €
 6,50 €
 6,90 €
 6,60 €
 6,00 €
 5,50 €





VIANDES :

Filet de bœuf en croûte.	
Civet de cerf.	
Rôti de biche sauce grand veneur .	
Civet de sanglier.	
Sauté de sanglier aux châtaignes.	
Sauté de marcassin aux trompettes de la mort.	
Poulet farci aux asperges et sa sauce.	
Cuisse de canette aux cèpes.	
Filet de canette sauce poivre vert.	
Poulet aux langoustines x3.	
Suprême de pintade sauce 3 poivres.	
Paupiette de veau aux morilles.	
Paupiette de chapon farci girolles et châtaignes.	

Prix par personne

8,00 €
6,20 €
6,80 €
7,10 €
7,10 €
7,20 €
6,40 €
6,50 €
6,90 €
6,90 €
6,80 €
7,40 €
6,80 €

ACCOMPAGNEMENTS :

Crumble de carottes.	
Effeillé de pomme de terre bicolore	
Tatin d 'endives.	
Tatin de légumes.	
Gratin Dauphinois à la crème.	
Cardons à la moelle.	
Gratin de pommes de terre aux cèpes.	
Gratin de ravioles.	
Purée de butternut.	
Pommes dauphine.	
Pommes de terre grenaille.	
Gratin dauphinois parfumé à la truffe.	

Prix par personne

2,00 €
2,60 €
2,60 €
2,60 €
3,00 €
3,80 €
3,80 €
3,80 €
3,00 €
1,50 €
2,90 €
3,80 €

DESSERTS :

Bûche marron poire.	
Bûche passion myrtille.	

Prix par personne

3,00 €
3,00 €