

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 : raphael.odemard@orange.fr

Site : www.traiteurodemard.fr





MENU N°1 - 22,50 Euros T.T.C

Sur commande (48 heures).

Pâté croûte Pyramide des saveurs
au foie gras

Terrine de poisson

Poulet aux langoustines x3

Effeillé de pomme de terre bicolore

Bûche au choix
(Marron poire ou passion myrtille)



MENU N°2 - 23,00 Euros T.T.C

Sur commande (48 heures).


Bûche langouste écrevisse

Tourte ris de veau

Paupiette de chapon farci girolles et châtaignes

Gratin dauphinois à la crème

Bûche au choix
(Marron poire ou passion myrtille)



MENU N°3 - 24,00 Euros T.T.C

Sur commande (48 heures).

Tourte de canard et champignons forestiers


Coquille st Jacques

Rôti de biche sauce grand veneur

Tatin d'endives

Bûche au choix

(Marron poire ou passion myrtille)



MENU N°4 - 24,50 Euros T.T.C

Sur commande (48 heures).

Bouchée à la reine


Gambas (x5) à la crème

Sauté de marcassin aux trompettes de la mort

Gratin dauphinois parfumé à la truffe

Bûche au choix

(Marron poire ou passion myrtille)



MENU N°5 - 24,50 Euros T.T.C

Sur commande (48 heures).


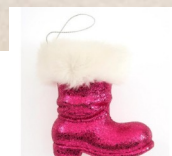
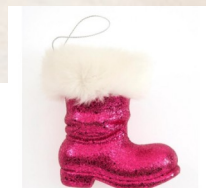
Terrine de sanglier au foie gras

Pavé saumon oseille

Poulet farci aux asperges et sa sauce

Gratin de ravioles

Bûche au choix
(Marron poire ou passion myrtille)



MENU N°6 - 25,50 Euros T.T.C

Sur commande (48 heures).

Feuilleté saumon oseille

Cassolette lotte écrevisse

Cuisse de canette aux cèpes

Cardon à la moelle

Bûche au choix
(Marron poire ou passion myrtille)