



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 2021

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>3,20</i>
<i>Sauté de boeuf aux champignons</i>	<i>3,70</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>7,00</i>
<i>Paëlla</i>	<i>8,00</i>
<i>Boulette de bœuf (x3)</i>	<i>3,20</i>



Odemard
Boucherie Charcuterie Traiteur

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>2,60</i>
<i>Pommes de terre grenaille.</i>	<i>2,80</i>
<i>Gratin de pommes de terre au cèpes.</i>	<i>3,40</i>
<i>Gratin de ravioles.</i>	<i>3,40</i>
<i>Tatin d'endives.</i>	<i>2,50</i>
<i>Tatin de légumes.</i>	<i>2,50</i>

Desserts :

<i>Framboisier.</i>	<i>2,50</i>
<i>Forêt Noire</i>	<i>2,80</i>
<i>Entremet Ste Marie.</i>	<i>2,80</i>
<i>Royal.</i>	<i>2,80</i>
<i>Arlem au chocolat.</i>	<i>2,80</i>
<i>Mousse fraise poire cassis</i>	<i>2,80</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 2021

Entrées :

Prix par personne en euro

<i>Fondant d'avocat au coulis d'étrilles</i>	3,00
<i>Saucisson brioché</i>	2,50
<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>Foie gras de canard maison</i>	6,40
<i>Feuilleté ris de veau et morilles</i>	6,20

Poissons froids :

<i>Roulade de saumon</i>	4,40
<i>Bûche de saumon à l'oseille</i>	4,40
<i>Terrine de langouste au brocoli et au crabe</i>	4,30
<i>Saumon fumé</i>	59,90€ kg
<i>Bûchette de saumon fumé aux légumes croquants</i>	4,80
<i>Médailon de saumon</i>	5,50
<i>1/2 queue de langouste (selon le poids)</i>	12,50 environ

Poissons chauds :

<i>Dos de cabillaud à la crème de langoustine</i>	5,50
<i>Bourse de saumon sauce crustacés</i>	5,10
<i>Escalope de saumon à l'oseille</i>	6,40
<i>Filet de flétan aux morilles</i>	8,00
<i>Cassolette de queues de langoustine (caution de 5€)</i>	8,60

Viandes :

Prix par personne en euro

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

Légumes :

<i>Pommes dauphine</i>	1,30
<i>Flan de courgettes</i>	1,60
<i>Arlésienne de légumes</i>	1,60
<i>Gratin à la crème</i>	2,60
<i>Pommes de terre grenaille</i>	2,80
<i>Gratin de pommes de terre au cèpes</i>	3,40
<i>Gratin de ravioles</i>	3,40
<i>Tatin d'endives</i>	2,50
<i>Tatin de légumes</i>	2,50

Desserts :

<i>Fraisier</i>	2,50
<i>Framboisier</i>	2,50
<i>Forêt Noire</i>	2,80
<i>Entremet Ste Marie</i>	2,80
<i>Royal</i>	2,80
<i>Royal Caramel</i>	2,80
<i>Arlem au chocolat</i>	2,80
<i>Mousse fraise poire cassis</i>	2,80