



# 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)

## CARTE PLATS UNIQUES 2022

### **Entrées :**

*Prix par personne en euro*

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

### **Viandes :**

<i>Sauté de boeuf</i>	3,20
<i>Sauté de boeuf aux champignons</i>	3,70
<i>Sauté de porc au curry</i>	3,20
<i>Sauté de veau aux olives</i>	4,00
<i>Moussaka</i>	4,20
<i>Lasagnes</i>	4,30
<i>Tartiflette reblochon ou bleu</i>	5,80
<i>Couscous</i>	7,00
<i>Paëlla</i>	8,00
<i>Boulette de bœuf (x3)</i>	3,20



**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>2,80</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](mailto:boucherie-odemard@wanadoo.fr)

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

## CARTE TRAITEUR 2022

### Entrées :

Prix par personne en euro

Fondant d'avocat au coulis d'étrilles	3,00
Saucisson brioché	2,50
Terrine de foie gras aux artichauts et suprême de volaille	4,10
Charlotte au foie gras et morilles	4,90
Foie gras de canard maison	6,40
Feuilleté ris de veau et morilles	6,20

### Poissons froids :

Roulade de saumon	4,40
Bûche de saumon à l'oseille	4,40
Saumon fumé	59,90€ kg
Bûchette de saumon fumé aux légumes croquants	4,80
Médaille de saumon	5,50
1/2 queue de langouste (selon le poids)	17,00 environ

### Poissons chauds :

Feuilleté saumon oseille	4,60
Dos de cabillaud à la crème de langoustine	5,70
Bourse de saumon sauce crustacés	5,10
Pavé de saumon à l'oseille	6,40
Cassolette de queues de langoustine (caution de 5€)	8,60

## **Viandes :**

*Prix par personne en euro*

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

## **Légumes :**

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

## **Desserts :**

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