



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

CARTE PLATS UNIQUES 2023

Entrées :

Prix par personne en euro

<i>Carottes râpées</i>	2,50
<i>Céleris rémoulade</i>	2,50
<i>Macédoine de légumes</i>	2,50
<i>Salade de riz</i>	2,50
<i>Salade Alsacienne</i>	2,50
<i>Salade verte, oeuf, tomates, noix</i>	3,00
<i>Salade verte, gésiers, magret fumé, noix</i>	3,20
<i>Saucisson brioché</i>	3,00

Viandes :

<i>Sauté de boeuf</i>	4,00
<i>Sauté de boeuf aux champignons</i>	4,50
<i>Sauté de porc au curry</i>	4,00
<i>Sauté de veau aux olives</i>	4,50
<i>Moussaka</i>	4,70
<i>Lasagnes</i>	5,90
<i>Tartiflette reblochon ou bleu</i>	6,80
<i>Couscous</i>	8,00
<i>Paëlla</i>	9,00
<i>Boulette de bœuf (3)</i>	4,20



Odemard
Boucherie Charcuterie Traiteur

Légumes :

Prix par personne en euro

<i>Flan de courgettes</i>	<i>2,00</i>
<i>Arlésienne de légumes</i>	<i>2,00</i>
<i>Crozets</i>	<i>3,20</i>
<i>Polenta</i>	<i>2,80</i>
<i>Gratin à la crème</i>	<i>3,20</i>
<i>Pommes de terre grenaille</i>	<i>2,90</i>
<i>Gratin de pommes de terre au cèpes</i>	<i>3,80</i>
<i>Gratin de ravioles</i>	<i>3,80</i>
<i>Tatin d'endives</i>	<i>2,60</i>
<i>Tatin de légumes</i>	<i>2,60</i>

Desserts :

<i>Framboisier</i>	<i>3,00</i>
<i>Forêt Noire</i>	<i>3,00</i>
<i>Entremet Ste Marie</i>	<i>3,00</i>
<i>Royal</i>	<i>3,00</i>
<i>Arlem au chocolat</i>	<i>3,00</i>
<i>Mousse fraise poire cassis</i>	<i>3,00</i>



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

CARTE TRAITEUR 2023

Entrées :

Prix par personne en euro

<i>Fondant d'avocat au coulis d'étrilles</i>	3,80
<i>Saucisson brioché</i>	3,00
<i>Terrine de foie gras aux artichauts et suprême de volaille</i>	5,00
<i>Charlotte au foie gras et morilles</i>	5,00
<i>Foie gras de canard maison</i>	7,00
<i>Feuilleté ris de veau et morilles</i>	6,70

Poissons froids :

<i>Roulade de saumon</i>	4,70
<i>Bûche de saumon à l'oseille</i>	4,70
<i>Saumon fumé</i>	59,90€ par kg
<i>Bûche langouste écrevisse</i>	5,50
<i>Médailon de saumon</i>	5,90
<i>1/2 queue de langouste (selon le poids)</i>	17,00 environ

Poissons chauds :

<i>Feuilleté saumon oseille</i>	5,50
<i>Dos de cabillaud à la crème de langoustine</i>	5,90
<i>Bourse de saumon sauce crustacés</i>	5,50
<i>Pavé de saumon à l'oseille</i>	6,50
<i>Cassolette de queues de langouste (caution de 5€)</i>	8,60

Viandes :

Prix par personne en euro·

<i>Timbale de volaille au ragoût de champignons·</i>	4,80
<i>Jambon au madère·</i>	5,10
<i>Rôti de veau Savoyard·</i>	4,90
<i>Filet mignon en croûte de champignons·</i>	6,50
<i>Cuisse de canette aux cèpes·</i>	6,50
<i>Cochon de lait grillé· (minimum 30 personnes)</i>	8,00
<i>Gigot d'agneau en croûte· (minimum 6 personnes)</i>	7,00
<i>Roulade de cuisse de pintade au lard et aux cèpes·</i>	7,50
<i>Poulet aux langoustines X3·</i>	6,90
<i>Magret de canard au poivre vert·</i>	7,50
<i>Sauté de chevreau à l'ail et au vin blanc (en saison)·</i>	Environ 7,60 sur devis
<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>	Environ 9,00 sur devis

Légumes :

<i>Pommes dauphine·</i>	1,50
<i>Flan de courgettes·</i>	2,00
<i>Arlésienne de légumes·</i>	2,00
<i>Gratin à la crème·</i>	3,20
<i>Pommes de terre grenaille</i>	2,90
<i>Gratin de pommes de terre au cèpes·</i>	3,80
<i>Gratin de ravioles·</i>	3,80
<i>Tatin d'endives·</i>	2,60
<i>Tatin de légumes</i>	2,60

Desserts :

<i>Fraisier</i>	3,00
<i>Framboisier·</i>	3,00
<i>Forêt Noire</i>	3,00
<i>Entremet Ste Marie·</i>	3,00
<i>Royal·</i>	3,00
<i>Royal Caramel</i>	3,00
<i>Arlem au chocolat·</i>	3,00
<i>Mousse fraise poire cassis·</i>	3,00