

**MENU DE PAQUES  
AU RESTAURANT A GILLONNAY  
DIMANCHE 17 AVRIL 2022  
A PARTIR DE 12H00**

**Uniquement sur réservation : 04.74.84.60.51**

Entrée Froide :

Entremet Salé à la mousse d'asperges, persillé et biscuit au comté  
OU  
Cannelloni de saumon fumé, avocat, betterave à la vanille

ooo

Plat principal au choix :

Gigot d'agneau braisé, caviar d'aubergines aux poivrons &  
pommes Grenailles

OU

Veau aux asperges vertes, crème parfumée à l'anis vert et fenouil &  
Riz basmati

ooo

Dessert :

Lingot Framboises et Chocolat rouge sur son biscuit ....

Prix par personne : 30.00 € TTC (hors boissons, service compris)

*Si possible définir le choix des plats à la réservation*



# **GIRON TRAITEUR**

## **Carte de Pâques 2022**

*Joyeuses  
Pâques*

**3 POINTS DE RETRAIT  
LE DIMANCHE 17 AVRIL 2022**

2 Rue Octave Chenavas  
38590 St Etienne de St Geoirs  
04.76.07.91.63

32 Rue de la République  
38270 Beaurepaire  
04.74.59.34.82

35 Chemin de Praronds  
38260 Gillonnay  
04.74.84.60.51

Traiteurgiron@wanadoo.fr

## COTE TRAITEUR

### APERITIF

Feuilletés apéritif pur beurre (environ 70 pièces au kilo)	37.00 € kg
Pain surprise Terre et Mer	
30 toasts	35.00 € pc
50 toasts	42.00 € pc
Plateau Apéritif de 16 pièces	20.00 € pc
4 Mini burger au poulet	
4 Navette de jambon cru et crème de noix	
4 Pain suédois aux légumes du soleil	
4 Croque en bouche au thon	

### ENTREE FROIDE

Foie gras de canard entier au Porto blanc	7.50 € pc
Dos de saumon et langoustines, crémeux aux fines herbes	6.50 € pc
Entremet Salé à la mousse d'asperges, confit d'oignons, persillé et sablé au comté NOUVEAU	5.80 € pc

### PLAT PRINCIPAL : Poisson & Viande

Lotte à la crème de morilles	13.00 € pc
Pavé de cabillaud sauce piperade	6.70 € pc
Chevreaux sauce aux morilles	12.00 € pc
Gigot d'agneau braisée	27.00 € kg
Veau aux asperges, crème parfumée à l'anis vert et fenouil	7.00 € kg

### LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Timbale de riz basmati parfumée	2.80 € pc
Gnocchis aux herbes en finger	2.50 € pc
Flan de légumes verts au quinoa et menthe	2.80 € pc

### MENU A EMPORTER

Entremet Salé à la mousse d'asperges, persillé et biscuit au comté  
ooo

Chevreau sauce aux morilles  
Gnocchis aux herbes & Minestrone de légumes  
ooo

Lingot Framboises et chocolat rose sur son biscuit

Prix du menu à emporter : 26.80 € TTC

## COTE BOUCHERIE

### Viande crue

#### AGNEAU CRU

Côtelette d'agneau	26.70 € le kg
Gigot d'agneau	24.60 € le g
Souris d'agneau	22.60 € le kg
Epaule d'agneau désossé	28.80 € le kg
Epaule d'agneau avec os	20.50 € le kg

#### CHEVEAU CRU

Gigot	27.00 € le kg
Epaule	19.00 € le kg
Carré/Filet	21.00 € le kg

