MENU GOURMET

36.50 € TTC par personne

Foie Gras de Canard Maison
°°°
Mousseline de poissons blancs et
Fruits de Mer à la sauge
°°°
Sauté de Biche aux Champignons des bois
Pressé de Pommes de terre aux fines herbes
°°°
Bûche Des Iles

Pour 5 menus achetés
1 bouteille de Champagne OFFERTE

Aucune modification n'est possible sur ce menu
merci de votre compréhension

MENU FESTIF

26.00 € TTC par personne

Royal de langoustines, pleurotes aux amandes grillées, beurre Nantais à la sauge
°°°
Suprême de chapon, jus corsé aux écorces d'oranges,
Timbale de riz basmati aux légumes
°°°
Bûche Des Iles

Pour 5 menus achetés
1 bouteille de Clairette de Die OFFERTE

Aucune modification n'est possible sur ce menu
merci de votre compréhension

EPIPHANIE
Découvrez à partir du 4 janvier
Nos Galettes des rois pur beurre Maison

MAGASIN DE BEAUREPAIRE

Les 24 et 31 décembre de 8h30 à 18h30 en continu
Le 25 décembre de 8h30 à 11h30
Le magasin sera fermé le 1 janvier 2024

MAGASIN DE ST ETIENNE DE ST GEOIRS

Les 24 et 31 décembre de 8h30 à 18h30 en continu
Le 25 décembre de 8h30 à 11h30
Le magasin sera fermé le 1 janvier 2024

SITE DE GILLONNAY:
ATTENTION: il n'y a plus de vitrine de présentation.
Mais toujours possibilité de commander et de retirer vos commandes comme les années précédentes.
Uniquement en DRIVE

Les 24 et 31 décembre de 9h00 à 18h00
Le 25 décembre de 9h00 à 11h00
Le 1er janvier sera fermé

Pour notre organisation et afin de mieux vous servir
AUCUNE modification de commande
ne sera possible moins de **48 heures**
avant le jour de votre retrait en magasin.

Passez vos commandes au:
07.76.95.23.52
OU
06.34.31.49.01

GIRON TRAITEUR

FETES DE FIN D'ANNEE 2023

GIRON Traiteur Sarl
32 Rue de la républiqe
38270 Beaurepaire

GIRON Traiteur Sarl
35 Chemin de Praronds
38260 Gillonnay

GIRON Traiteur Sarl
2 Rue Octave Chenavas
38590 St Etienne de st Geoirs

Passez vos commandes au:
06.34.31.49.01
OU
07.76.95.23.52
traiteurgiron@wanadoo.fr

L'APERITIF FESTIF MAISON

COTÉ FROID

Pain surprise Terre & Mer 50 toasts	42.00 €/ pièce
Coffret Verrines FROIDES de 12 pièces	23.00 € /pièce

Crème de foie gras et compotée de poires aux épices de noël
Escabèche de calamars
Panacotta de potimarron et crumble de noix et romarin

COTÉ CHAUD

Feuilletés apéritif pur beurre	0.60 €/ pièce
Mini black burger d'agneau aux noisettes	1.50 €/pièce
Mini burger de boudin blanc au chorizo et basilic	1.50€/pièce

LES ENTRÉES CHARCUTIÈRES MAISON

Porcelet farci, reconstitué et tranché	32.30€/kg

NOTRE FOIE GRAS MAISON

Foie gras de canard entier au Porto blanc (env 65 gr la tranche)	150.00 €/kg
Pressé de foie gras au cacao, gelée de vin chaud, tartare de mandarine et orange à l'estragon NOUVEAU	150.00 €/kg

LES BOUDINS ET CERVELAS MAISON

Boudin blanc nature env 150 gr	2.90 €/pièce
Boudin blanc à la truffe noire de 3%: env 150gr	4.00 €/pièce
Boudin blanc de chorizo et basilic NOUVEAU	3.00 €/pièce
Cervelas pistaché à la truffe noire 3 %: env 500gr	47.60 €/kg
Cervelas Pistaché: env 500 gr	31.50 €/kg

LES ENTREES CHAUDES MAISON

Escargots de Bourgogne préparés au beurre persillé	8.80 €/ Dz
Feuilleté pur beurre aux fruits de Mer de 6 pers	34.00€/pièce
Bouchée pur beurre aux ris de veau, quenelles, champignons,..	7.80 €/pièce

LES POISSONS MAISON

COTÉ FROID

Gravelax de bar coloré, huile de vanille et œufs de hareng NOUVEAU	6.50 € /pièce
Royal de langoustines, pleurotes aux amandes grillées et beurre Nantais à la sauge NOUVEAU	7.00 € / pièce
Demi langouste en Bellevue	22.00 €/pièce
Crevettes Royales fraîches (soit 44,80€ kg)	2.90 € /pièce
Saumon fumé d'Ecosse Label rouge	79.30 €/ kg

COTÉ CHAUD

Pavé de truite juste nacré au beurre Blanc Génépi-Citron NOUVEAU	8.50 €/ pièce
Coquille St Jacques et fruits de Mer (env 300 gr)	8.80 €/ part
Gratin de fruits de mer (250gr): lotte, st Jacques, moules, crevettes ,champignons, quenelles,...	9.70 €/ part
Lotte à la crème de morilles	14.00 €/ part
Pavé de cabillaud jaune rôti, vinaigrette de mandarine NOUVEAU	7.50 €/ part

LES VIANDES CUISINÉES MAISON

Civet de sanglier	10.00 €/ part
Pavé de cerf en cuisson basse température, gastrique au cassis et épices douces NOUVEAU	10.00 €/part
Suprême de volaille en habit de champignons, au jus d' écorces d'oranges, NOUVEAU	8.80 €/part
Civet de biche	9.00 €/ part

LES LÉGUMES CUISINÉS MAISON

Pressé de pomme de terre Forestier NOUVEAU	3.50 € / part
Mousseline de betteraves aux pétales d'hibiscus NOUVEAU	4.50 €/ part
Gratin dauphinois (250gr)	4.00 € / part
Gratin de cardon (250gr)	5.40 € / part
Pommes Dauphines maison	0.45 € / pièce

LES BÛCHES MAISON

Bûche Des Iles: Mousse chocolat blanc, crémeux exotique, croustillant praliné	4.00 €/ part

PIERRADE:
Volaille, Canard, Bœuf, Veau: 250 gr par personne
Prix par personne: 8.50 € TTC

FONDUE DE BOEUF: 250 par personne
Prix par personne: 8.50 € TTC

TOUS LES PRODUITS DE NOTRE CARTE
sont entièrement élaborés dans notre laboratoire.

Quantité approximative par personne:
Viande en sauce (230 gr)
Légumes au kilo (220 à 250gr)

Face aux difficultés d'approvisionnement de certaines matières premières, des plats risquent d'être en quantité limitée.

DATE LIMITE DE COMMANDE
Boucherie & Traiteur
Noel: mardi 19 décembre 2023
Jour de l'An: mardi 26 décembre 2023