

MENU GOURMET

Entrée, Poisson, Viande, Dessert 39.00 € TTC

Foie Gras de Canard Maison

ooo

Filet de truite farci sauce aux noix

ooo

Paleron de veau sauce aux Chanterelles

Pomme Macaire aux fines herbes

ooo

Bûche Prairie

Pour 5 menus achetés

1 bouteille de Champagne OFFERTE

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

MENU FESTIF

25.00 € TTC par personne

Méli Mélo de légumes d'hivers

ooo

Civet de biche

Pomme Macaire aux fines herbes

ooo

Bûche Prairie

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

oui tout

EPIPHANIE

Découvrez à partir du 4 janvier

Nos Galettes des rois pur beurre Maison

Deux lieux pour vous servir

MAGASIN DE ST ETIENNE DE ST GEOIRS

Les 24 et 31 décembre de 8h30-18h30

Le 25 décembre de 8h30 à 11h30

Le magasin sera fermé le 1 janvier 2026

SITE DE GILLONNAY:

ATTENTION: il n'y a plus de vitrine de présentation.

Uniquement en DRIVE

Les 24 et 31 décembre de 8h30 à 16h00 en continu

Le 25 décembre fermé

Le magasin sera fermé le 1 janvier 2026

Afin de mieux vous servir

AUCUNE modification de commande

ne sera possible moins de **48 heures**
avant le jour de votre retrait en magasin.

**NUMEROS réserver pour les
commandes,**

07.45.62.75.21

OU

07.45.63.16.46



MAIL: contact@traiteurgiron.fr

GIRON TRAITEUR

FETES DE FIN D'ANNEE 2025

35 Chemin de Praronds
38260 Gillonnay

2 Rue Octave Chenavas
38590 St Etienne de st Geoirs

Chers clients,

En cette fin d'année, nous tenons à vous remercier pour
votre confiance et votre fidélité.

Le magasin de Beaurepaire a récemment été vendu —
une belle page se tourne !

L'aventure continue pleinement sur nos sites de
Gillonnay et Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs où nous
sommes heureux de vous retrouver.

Toute notre équipe vous souhaite de très belles fêtes et
une nouvelle année pleine de joie et de réussite.



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 gelée de coing
- Houmous de petits pois et gambas grillée
- Mousse de panais, noix et poires

COTÉ CHAUD

Feuilletés apéritif pur beurre	0.60 €/ pièce
Escargots de Bourgogne préparés au beurre persillé	9.50 €/dz

LES ENTRÉES MAISON

Porcelet farci, reconstitué et tranché	32.30€/kg
Pâté croute de caille, foie gras et champignons sauvages NOUVEAU	45.00 €/kg
Foie gras de canard entier au Porto blanc (env 65 gr la tranche)	150.00 €/kg
Galantine de pintade à la figue NOUVEAU	28.00€/kg

Entremet de légumes d'hivers parfumé à la sauge NOUVEAU	5.00 €/pièce
---	--------------

Aspics, Terrines Charcutières, Pâté croute, Parfait de volaille au foie gras,



LES BOUDINS ET CERVELAS MAISON



Boudin blanc nature env 140/150 gr	2.90 €/pièce
Boudin blanc à la truffe noire de 3%: env 140/150gr	3.80 €/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

Cassiolette de blanquette d'escargots aux fines herbes et chips de lard paysan NOUVEAU	9.50 €/pièce
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
Tourte de confit de canard au foie gras NOUVEAU	
6 personnes	34.00 €/tourte
8 personnes	40.00 €/tourte

LES POISSONS MAISON



COTÉ FROID

Pavé de cabillaud poché aux fines herbes et sa sauce vierge NOUVEAU	9.00 €/part
Demi langouste en Bellevue	18.00 €/part
Crevettes Royales fraîches (soit 44,80€ kg)	2.90 €/pièce
Saumon fumé de Norvège	70.00 €/kg

Galantine de saumon aux légumes, darne de saumon, duo de st jacques et sandre, mayonnaise, ...

COTÉ CHAUD

Cassiolette de St Jacques, risotto de céleri crouquant, crème de pancetta NOUVEAU	10.00 €/ part
Coquille St Jacques et fruits de Mer (env 300 gr)	14.00 €/part
Gratin de fruits de mer (250gr): lotte, st Jacques, moules, crevettes ,champignons, quenelles,...	10.00 €/part
Lotte à la crème de morilles	14.00 €/ part
Filet de flétan crème à la vanille et Chartreuse NOUVEAU	10.00 € / part



LES VIANDES CUISINÉES MAISON

Civet de sanglier	10.00 €/ part
Filet de sanglier sauce miel et balsamique NOUVEAU	11.00 €/part
Civet de biche	9.50 €/part
Paleron de veau cuit en basse température et chanterelles	11.00 €/ part
Roti de suprême de chapon farci avec pistaches, truffes et sauge NOUVEAU	10.00 € / part

LES LÉGUMES CUISINÉS MAISON

Galette de légumes et pommes de terre	4.00 € / part
Gratin dauphinois (250gr)	4.00 € / part
Flan de potimarron	3.80 €/part
Gratin de cardon (250gr)	5.40 € / part
Pommes Dauphine maison	0.60 € / pièce



LES BÛCHES MAISON

Bûche "Prairie": Compoté d'abricot, mousse nougat, biscuit pistache	4.50 €/ part
---	--------------

Bûche "Dauphinoise": Mousse chocolat aux éclats noix, mousse vanille, biscuit crouquant	4.50 €/ part
---	--------------



A PARTAGER

PIERRADE:

Volaille, Canard, Bœuf, Veau: 250 gr par personne
Prix par personne: 8.80 € TTC

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

MATURATION:

Côte de Bœuf Maturée, Bœuf Japonais

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)



DATE LIMITE DE COMMANDE

Boucherie & Traiteur
Noël: samedi 20 décembre 2025
Jour de l'An: samedi 27 décembre 2025



NUMEROS spéciales Commandes:

07.45.22.75.21
OU
07.45.63.16.46



contact@traiteurgiron.fr