



CÔTE BOUCHERIE

BOEUF: Filet de bœuf, Tournedos, Côte de Bœuf, Rosbeef

VEAU: Filet, Longe de veau,...

NOS VOLAILLES FESTIVES PRET A CUIRE

Chapon Fermier IGP Label "Dombes" (4/5 kg): 19.60 € kg

Chapon de pintade Maison Michel 25.60 € kg

Dinde "Maison Michel" (4/5 kg)/ 26.10 € kg

Poularde Label de l'Ain (2.2/2.8kg) : 17.30 € kg

Volailles fines de Bresse, Canard, Canette sur commande

GIBIERS FRAIS SUR COMMANDE

Cuissot de chevreuil à os: 41.00 € kg

Cuissot de sanglier à os: 31.00 € kg

Epaule de chevreuil à os: 35.00 € kg

Epaule de sanglier à os: 28.50 € kg

Pour une viande encore plus savoureuse, nous vous proposons :

Farce fine: 16.90 € le kilo

Bocal de marrons: 9.00 € pièce

Possibilité de vous cuire et découper vos volailles avec un supplément

MATURATION

Côte de Bœuf maturée

Bœuf Japonais

DATE LIMITE DE COMMANDE: Traiteur & Boucherie

NOEL: SAMEDI 20 Décembre 2025

JOUR DE L'AN: Samedi 27 décembre 2025



DIMANCHE 30 NOVEMBRE 2025

Le restaurant sera ouvert à midi, un menu à la
"Découverte de nos nouveautés des fêtes"
vous sera présenté.

Uniquement sur réservation:

MENU DEGUSTATION: Entrée Poisson Viande Dessert
39.00 € TTC par personne (hors boissons)

Cassolette d'escargots &
Pavé de cabillaud poché

...

Gratin de fruits de mer &
Filet de flétan

...

Filet de sanglier au miel &
Rôti de chapon (sous réserve de disponibilité)

Gratin de cardons

...

Duo de Bûches

POUR PASSER VOS COMMANDES POUR LES FETES



Click & Collect

Téléphone: Du lundi au samedi de 9h00 à 18h30

07.45.62.75.21

OU

07.45.63.16.46



par mail

contact@traiteurgiron.fr

DATE LIMITE DE COMMANDE: Traiteur & Boucherie

NOEL: samedi 20 décembre 2025

JOUR DE L'AN: samedi 27 décembre 2025

