

## MENU DE PAQUES AU RESTAURANT A GILLONNAY

**DIMANCHE 5 AVRIL 2026**

**A PARTIR DE 12H00**

**Sur réservation 04.74.84.60.51**

### MENU

Entremet de truite, St Jacques aux fines herbes

ooo

Tournedos de selle d'agneau farci à la Basque  
Crème Brûlée d'asperges & Pommes grenailles

ooo

Mousse aérienne au fromage frais  
Et éclats de fruits secs

ooo

Palet craquant au chocolat au lait, noisette, mangue

Prix par personne : 38.00 € TTC (hors boissons, service  
compris)

**« L'agneau est la pièce maîtresse de ce menu »**

*Pas de panique ! Nous prévoyons toujours une alternative pour  
satisfaire toutes les papilles. Pensez également à nous signaler toute  
allergie ou régime particulier afin que nous puissions adapter vos  
assiettes. »*

**MENU ENFANT : 12.00 €**

Aiguillettes de poulet panées aux corn-flakes

Frites

ooo

Mousse au chocolat, œuf de Pâques

## DATE DE LIMITE DE COMMANDE

- MERCREDI 1 ER AVRIL 2026

## PRISE DE COMMANDE

- BOUCHERIE DE ST ETIENNE  
2 Rue Octave Chenavas à St Etienne de St geoirs  
04.76.07.91.63
- SIEGE SOCIAL/ RESTAURANT A GILLONNAY  
35 chemin de Praronds à Gillonnay  
04.74.84.60.51  
contact@traiteurgiron.fr



**Charcutier- Traiteur-Boucher**

**GIRON TRAITEUR**

**Carte de Pâques  
2026**



## COTE TRAITEUR

### APERITIF FROID

Feuilletés apéritif pur beurre	0.60 € pièce
Pain surprise Terre et Mer	
50 toasts	42.00 € pain
Coffret de 12 verrines froides	23.00 € cof
4 Verrine de betterave et crémeux de chèvre	
4 Verrine d'avocat au crabe	
4 Crème de foie gras à la myrtille	

### ENTREES FROIDES

Foie gras de canard Maison (150 € le kg)	10.00 € part
Saumon fumé d'Ecosse	70.00 € kg
Terrine de cabillaud et saumon mariné	4.50 € part
Sphère de St Jacques en chaud froid anisé	<b>NOUVEAU</b> 7.00 € part



Pâté croute de Chevreau aux  
morilles **NOUVEAU** 40.00 € kg

### POISSONS CHAUDS (sans accompagnement)

Coquille St Jacques (env 300gr)	13.00 € part
Bourride de cabillaud, crème safranée	9.50 € part
Pavé de saumon sauce petits légumes	9.00 € part

### VIANDES CHAUDES (sans accompagnement)

Chevreau sauce aux morilles	13.50 € part
Suprême de volaille en bouillabaisse	11.50 € part
Sauté de veau sauce petits légumes	9.00 € part



Tournedos de selle d'agneau farci  
Basque **NOUVEAU** 12.50 € part

### LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Tatin de légumes de saison	4.50 € part
Gratin pomme de terre au pesto et pecorino (200gr)	
<b>NOUVEAU</b>	4.00 € part
Pommes Dauphines	0.60 € pièce
Crème brûlée d'asperges au parmesan	4.50 € part

### DESSERT



Palet craquant au chocolat au lait,  
noisette, mangue **NOUVEAU** 5.00 € part

### MENU DE PAQUES A EMPORTER

Terrine de cabillaud et saumon mariné  
°°°

Tournedos de selle d'agneau farci Basque  
Tatin de légumes de saison  
°°°

Brie surprise aux fruit secs : 1 tranche  
°°°

Palet craquant au chocolat au lait, noisette, mangue  
Prix du menu à emporter : 29.00 € TTC

### DATE LIMITE DE COMMANDE

Le mercredi 1 avril 2026



## COTE BOUCHERIE

### AGNEAU CRU

Côtelette d'agneau	26.00 € le kg
Baron d'agneau	29.40 € le kg
Gigot d'agneau	27.10 € le kg
Souris d'agneau	24.90 € le kg
Épaule d'agneau désossée	27.10 € le kg
Épaule d'agneau avec os	22.60 € le kg

### CHEVREAU CRU sur commande

Fricassée de chevreau	
Gigot à os	
Epaule à os	
Carré/Filet	
Abats	

**NOS COTES DE BŒUF  
MATUREES  
sont de retour !!!!**

