



SOYEZ LE MAGICIEN DES FÊTES

ET SUBLIMEZ VOTRE ASSIETTE



Boucherie Traiteur Clavel
Pascal Clavel et Marcello Rivela
1 Faubourg Sermorens 38500 Voiron
Tel: 04.76.05.10.33



Avec nous, vous êtes dans le bon !

PLAISIRS GARANTIS !

UN SAVOIR-FAIRE, DE L'INNOVATION,
DES SAVEURS...



Chers clients, cette carte des plats proposés par notre établissement, reste valable toute l'année mais reste soumise à réserve de disponibilité, pour la période des fêtes.

Cocktail et Apéritifs

Assortiment de canapés.....	1.00€/pièce
Mini tartelettes salées: rosbif/moutarde, porc/oignons, dinde curry.....	1.60€/pièce
Verrines: crevettes, écrevisses, aubergines/chorizo, foie gras.....	2.00€/pièce
Feuilletés et petits fours...	
... jambon, saucisse, saumon, anchois, olives, quiches, pizza etc.....	29.80€/kg
Quiche Lorraine découpée sur plat (environ 100 pièces).....	35.00€
Pizza champignons et olives découpée sur plats (environ 100 pièces).....	35.00€
Pain surprise (60 toasts, 5 variétés).....	36.80€
Assortiment spécial fêtes de minis soufflés.....	1.00€/pièce

Entrées froides

Saumon fumé d'Ecosse ou Norvégien biologique sur plat.....	8.00€/pers
Assiette Nordique (saumon et truite fumés, gravlax de saumon, esturgeon...)	7.80€/pers
Foie gras de canard entier mi-cuit - IGP Sud Ouest ou Alsace sur plat.....	7.50€/pers
1/2 queue de langouste de Cuba nature semi-décortiquée.....	17.90€
(sur plat + mayonnaise 0.80€/pers)	
1/2 queue de langouste de Cuba semi-décortiquée et garniture (macédoine, tomate, oeuf, crevette etc.).....	19.90€
Médaille de saumon (100g) et sa garniture (macédoine, tomate, crevette, oeuf mimosa, radis etc.).....	5.90€/pers
Terrine aux noix de St-Jacques (100g) et sa garniture (idem).....	5.60€/pers
Assiette charcutière terrine de gibiers, Pata Negra, Bresaola... (150g).....	6.00€/pers
Assortiment de crudités et salades variées (250 à 300g) sur plat.....	5.00€/pers

Entrées chaudes

Vol au vent aux St-Jacques, aux fruits de mer, à la reine etc.....	3.90€/pièce
Feuilleté aux fruits de mer.....	5.10€/pers
Feuilleté aux ris de veau et volailles sauce financière.....	6.00€/pers
Feuilleté aux ris de veau et volailles sauce morilles.....	7.00€/pers
Feuilleté aux St-Jacques et petits légumes beurre citron.....	7.00€/pers
Feuilleté Homard et Écrevisses au Cognac.....	7.00€/pers
Escargots de Bourgogne très gros au beurre persillé.....	7.90€/douzaine

Poissons cuisinés

Gratin de St-Jacques aux fruits de mer.....	6.50€/pers
Coquille St-Jacques à la normande (3 noix).....	7.80€/pièce
Cocotte de noix de St-Jacques façon blanquette.....	8.20€/pièce
Pavé de Sandre ou St Pierre en sauce.....	9.00€/pers
Cocotte de Homard et Écrevisses aux girolles.....	9.90€/pièce



Volailles cuisinées

Magret de canard sauce Madère.....	6.00€/pers
Tournedos de canard aux cèpes sauce Porto.....	6.90€/pers
Suprême de pintade rôtie sauce au Vin Jaune et giroilles.....	7.90€/pers
Magret de canard aux Morilles.....	9.90€/pers
Cocotte de filets de caille au foie gras.....	10.90€/pièce

Viandes cuisinées

Rôti de veau fermier label rouge sauce Porto et pleurotes.....	6.50€/pers
Jarret d'agneau confit et son jus au thym.....	7.20€/pers
Pavé de veau fermier aux giroilles et fèves.....	10.90€/pers
Cocotte de ris de veau et morilles.....	11.90€/pers
Filet de boeuf en brioche, duxelle de champignons et sauce au foie gras.....	13.90€/pers

Gibiers cuisinés

Sauté de sanglier et pomme au four.....	8.00€/pers
Souris de cerf (sans os) sauce St-Hubert et ses marrons.....	8.00€/pers
Sauté d'autruche sauce aux morilles.....	8.00€/pers
Côtes de cerf sauce St Hubert poêlée de pommes et marrons.....	8.60€/pers
Sauté de chevreuil sauce Grand Veneur et poire au vin.....	8.90€/pers
Mignons de cerf aux morilles et fèves.....	12.90€/pers

Nos accompagnements

Gratin dauphinois à la crème.....	3.00€/pers
Gratin dauphinois à la crème et poêlée de cèpes ou truffé 1%.....	3.30€/pers
Gratin de cardons Lyonnais.....	3.50€/pers
Flan aux courgettes, asperges, échalotes.....	3.00€/pers
Flan au potiron et marrons.....	3.50€/pers
Pommes dauphines artisanales.....	2.00€/pers
Cassolette de risotto au foie gras.....	3.50€/pers

Plats cuisinés spéciales fêtes

Rôti de Dinde fermière farcie aux marrons.....	6.90€/pers
Rôti de Chapon fermier farci au boudin blanc et morilles.....	7.30€/pers
Poularde sauce Coteaux du Layon.....	7.40€/pers
Magret d'oie aux agrumes.....	7.90€/pers

Les spécialités bouchères

La charte Label Rouge sur la viande Charolaise, veau du Limousin, agneaux de Sisteron et le porc fermier du Sud-Ouest.

La charte Label Rouge également sur les volailles:
Oie, Dinde, Poulet de Bresse et de bourgogne, pintade, lapin, pigeon et caille.

Pierrade 3 viandes, fondue bourguignonne, raclette et charcuterie fine,

Divers rôtis de volaille: lapin aux figues ou moutarde, pintade aux abricots, canard à l'orange, dinde au chorizo et tomates confites, poulet forestier ou jambon olives...

JOYEUSES FÊTES

DE FIN D'ANNÉE...



Menu tradition 24.00€

Mise en bouche de Saumon

Foie gras de canard
ou

1 Dz d'escargots de bourgogne

Brioche Bressane

Rôti de dinde au jus et marrons
ou

Cocotte de St Jacques aux gambas

Gratin Dauphinois à la truffe 1%
ou

Flan aux Girolles

ou
Gratin de Butternuts aux airelles

Menu Gourmand 29.00€

Mise en bouche de St Jacques

Foie gras d'oie
ou

Assiette Nordique au saumon Fumé écossais
BIO

Coquilles St Jacques

Rôti de chapon sauce morilles
ou

Cocotte de crabe et homard

Soufflé aux asperges vertes
ou

Flan au potiron
ou

Risotto au foie gras

Offre spéciale Fêtes de fin d'année

1 pain surprise offert pour toute commande de 8 menus Tradition ou Gourmand

Afin de mieux vous servir, pensez à commander au plus tôt.

Offre spéciale, 10 % offert sur les menus, pour une commande avant le 03.12.2017.

Toute l'équipe de la boucherie Clavel vous remercie
et vous souhaite de bonnes Fêtes de Fin d'Année.



Boucherie Traiteur Clavel

Pascal Clavel et Marcello Rivela

1, Faubourg Sermorens 38500 Voiron

Tel: 04.76.05.10.33 Email: boucherie-traiteur-clavel-pere-et-fils@orange.fr

06h30 à 12h30 et 14h30 à 19h30 du mardi au samedi 06h30 à 12h30 le dimanche

Site Web: www.boucherie-clavel.fr et l'appli UBLEAM



Déjà 20 ans que les Compagnons du Goût ont été créés ! Depuis 2014, ils se mobilisent aux côtés de l'Association Petits Princes qui fête, cette année, son trentième anniversaire. En achetant '24 histoires de Noël avec les Compagnons du Goût' vendu 3€ intégralement au profit de l'Association Petits Princes, des rêves vont pouvoir être réalisés pour aider les enfants malades et leurs familles à être plus forts contre la maladie. Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr - www.petitsprinces.com

Ne pas jeter sur la voie publique. Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés.



Avec nous, vous êtes dans le bon !