



*Le meilleur*  
**de votre artisan**  
*pour des fêtes d'exception*

**BOUCHERIE TRAITEUR CLAVEL**

Site web : [www.boucherie-clavel.fr](http://www.boucherie-clavel.fr)

1 Faubourg Sermorens 38500 Voiron

Tel : 04 76 05 10 33



Avec nous, vous êtes dans le bon !

## COCKTAILS ET APÉRITIFS

Verrines assorties : crevettes, écrevisses, aubergines/chorizo, foie gras .....	2.60€/pièce
Petits fours : jambon, saucisse, saumon, anchois, olives, quiches, pizza etc .....	31.80€/kg
Pain surprise (60 toasts, 5 variétés) .....	37.80€/pièce

## ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé d'Écosse ou Norvégien biologique sur plat .....	9.20€/pers
Foie gras de canard entier mi-cuit - IGP Sud Ouest ou Alsace sur plat .....	7.60€/pers
Demi-queue de langouste de Cuba nature semi-décortiquée (+ mayo s/plat 0.80€) .....	18.60€/pers
Demi-queue de langouste de Cuba semi-décortiquée et garniture .....	20.90€/pers
Médailon de saumon (100g) et sa garniture .....	6.20€/pers
Terrine aux noix de St-Jacques (100g) et sa garniture .....	5.90€/pers

## POISSONS CUISINÉS

Gratin de St-Jacques aux fruits de mer .....	7.00€/pers
Coquille St-Jacques à la Normande (3 noix) .....	8.10€/pièce
Cocotte de langoustines et St-Jacques .....	8.80€/pièce
Cocotte de noix de St-Jacques .....	8.50€/pièce
Pavé de sandre, bar ou St-Pierre en sauce .....	9.20€/pers

## ENTRÉES CHAUDES

Vol au vent aux St-Jacques, aux fruits de mer, à la reine (au choix) .....	4.60€/pièce
Escargots de Bourgogne très gros au beurre persillé .....	8.10€/douzaine

## VOLAILLES ET VIANDES CUISINÉES

Magret de canard sauce Madère .....	6.60€/pers
Suprême de pintade sauce Vin Jaune et girolles .....	8.20€/pers
Magret de canard aux morilles .....	9.90€/pers
Jarret d'agneau confit et son jus .....	7.60€/pers
Cocotte de ris de veau sauce forestière .....	9.60€/pers

## GIBIERS CUISINÉS

Sauté de sanglier sauce Grand Veneur .....	7.60€/pers
Souris de cerf (sans os) sauce St-Hubert et ses marrons .....	8.00€/pers
Deux côtes de cerf sauce St-Hubert .....	8.60€/pers
Sauté d'autruche ou de faisan aux chanterelles ou morilles .....	8.60€/pers
Mignon de cerf aux morilles et fèves .....	12.90€/pers

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois .....	3.20€/pers	Gratin Dauphinois truffé 1% .....	3.80€/pers
Gratin de cardons .....	3.60€/pers	Flan aux asperges .....	3.20€/pers
Flan potiron et marrons .....	3.60€/pers	Pommes dauphines .....	2.60€/pers

## PLATS CUISINÉS SPÉCIAL FÊTES

Rôti de Dinde fermière farci aux marrons .....	7.20€/pers
Rôti de Chapon fermier farci au boudin blanc et morilles .....	7.50€/pers
Sauté de poularde .....	7.90€/pers

## LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

### Les viandes en Label Rouge

Côte de boeuf .....	29.90€/kg
Tournedos de boeuf .....	50.90€/kg

### Label Rouge sur les volailles

Chapon de Bresse .....	46.90€/kg
Dinde de Bresse .....	23.90€/kg
Poularde de Bresse .....	38.90€/kg
Cuisse de chapon .....	23.90€/kg
Pintade chaponnée .....	24.90€/kg
Caille de Bourgogne .....	5.90€/pièce
Poulet de Bresse .....	21.90€/kg
Pintade de Bourgogne .....	15.90€/kg
Rôti de pintade abricots .....	26.90€/kg
Rôti de pintade figues, forestier .....	26.90€/kg
Rôti de poulet au citron .....	22.90€/kg
Rôti de chapon de Noël .....	27.90€/kg

## GIBIERS SUR COMMANDE...

Fondue bourguignonne .....	32.90€/kg
Pierrade poulet, dinde, boeuf, canard .....	24.90€/kg

Chapon de Bourgogne .....	20.90€/kg
Dinde de Bourgogne .....	17.90€/kg
Oie de Bourgogne .....	21.90€/kg
Suprême de chapon .....	25.90€/kg
Pigeonneau .....	16.90€/kg
Caille farcie .....	7.90€/pièce
Poulet de Bourgogne .....	14.95€/kg
Suprême de pintade .....	24.90€/kg
Rôti de canard à l'orange .....	26.90€/kg
Rôti de canard forestier .....	26.90€/kg
Rôti de lapin figues, pruneaux .....	26.90€/kg
Rôti de dinde de Noël .....	22.90€/kg

## LES VIANDES EXOTIQUES SUR COMMANDE

Wagyu (Kobe), Angus d'Irlande ou Écosse Black Angus, Kangourou et Autruche...  
Mais également Salers, Aubrac...

# Joyeuses Fêtes

## Menu Tradition à 27.20€

Mise en bouche au saumon

Foie gras de canard

Les 12 escargots de Bourgogne

Suprême de pintade aux girolles

Flan aux butternut

## Menu Gourmand à 30.20€

Mise en bouche aux St-Jacques

Saumon fumé "Barthouil" BIO d'Écosse

Coquilles St-Jacques

Rôti de chapon sauce forestière

Gratin dauphinois truffé 1%

### Offres spéciales

1 pain surprise offert pour toute commande de 8 menus

*10 % offert sur les menus, pour une commande avant le 08 décembre 2020*

**Pascal Clavel et son équipe  
vous remercient de votre confiance  
et vous souhaitent d'excellentes fêtes de fin d'année !**

**Le bonheur est dans la cuisine. Paul Bocuse**



### **BOUCHERIE TRAITEUR CLAVEL**

*Pascal Clavel*

*1, Faubourg Sermorens 38500 Voiron*

Tel : 04 76 05 10 33

Email : [boucherie-traiteur-clavel-pere-et-fils@orange.fr](mailto:boucherie-traiteur-clavel-pere-et-fils@orange.fr)

Site Web : [www.boucherie-clavel.fr](http://www.boucherie-clavel.fr) et [ollca.com](http://ollca.com)



Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 24 décembre, une tablette de chocolat de Noël achetée 3€ chez votre Compagnon du Goût, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.

Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !

Pour en savoir plus : [www.compagnonsdugout.fr](http://www.compagnonsdugout.fr) et [www.petitsprinces.com](http://www.petitsprinces.com)



Avec nous, vous êtes dans le bon !