



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

Mini tartelettes salées: rosbif/moutarde, porc/oignons, c Verrines: crevettes, écrevisses, aubergines/chorizo, foie gu Feuilletés et petits fours jambon, saucisse, saumon, anchois, olives, quiches, piz Assortiment de gougères:canard foie gras figues et raisin Mini cocotte de boudin blanc au confit d'échalotes Mini cassolette de St Jacques à l'échalotes et cidre Quiche Lorraine découpée sur plat (environ 100 pièces) Pizza champignons et olives découpée sur plats (environ	1.00€/pièce dinde curry. 1.60€/pièce ras 2.00€/pièce zza etc. 29.80€/kg ns, choriza. 29.90€/kg 3.30€/pièce 3.00€/pièce 1.00 pièces) 35.00€ 36.80€
Entrées froides Saumon fumé d'Ecosse ou Norvégien biologique (sur plat 8.00€/pers)	
(sur plat 3.90€/pers) Assortiment de crudités et salades variées (250 à 300g)) sur plat
Entrées chaudes Vol au vent aux St-Jacquesfruits de mer, à la reine etc 3.90€/pièce Feuilleté aux fruits de mer 5.10€/pers Feuilleté ris de veau et volailles sauce financière 6.00€/pers aux morilles sup 1€/pers	Feuilleté aux St-Jacques et petits légumes beure citron
Poissons cuisinés Gratin de St-Jacques aux fruits de mer 6.50€/pers Coquille St-Jacques à la normande (3 noix) 7.20€/pièce Cocotte de noix de St-Jacques façon blanquette 8.20€/pièce	Pavé de Sandre ou Barbue sauce au Champagne



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



Magre Tourne Suprên Magre	es cuisinées6.00de canard sauce Madère6.90dos de canard aux cèpes sauce Porta.6.90e de pintade rôtie sauce au Vin Jaune et girolles.7.90de canard aux Morilles.9.90e de filets de caille au foie gras.10.90	O€/pers O€/pers O€/pers
Rôti de Jarret c Pavé d Cocotto Cocotto	es cuisinées veau fermier label rouge sauce Porto et pleurotes 6.50 'agneau confit et son jus au thym 7.20 e veau fermier aux girolles et fèves 10.90 e de ris de veau et morilles 11.90 de Parmentier de noix de joue de bœuf à la truffe (1%) 12.90 boeuf en brioche, duxelle de champignons et sauce au foie gras 13.90	0€/pers 0€/pers 0€/pers
Sauté d Souris d Sauté d Côtes d Gigue d	s cuisinés le sanglier et pomme au four	O€/pers O€/pers O€/pers O€/pers
Gratin Gratin Gratin Flan au Flan au Pomme	ccompagnementsdauphinois à la crème.3.00dauphinois à la crème et poêlée de cèpes.3.30de cardons Lyonnais.3.50x courgettes, asperges, échalotes.3.00potiron et marrons.3.50s dauphines artisanales.2.00tte de risotto au foie gras.3.50	O€/pers O€/pers O€/pers O€/pers O€/pers
Rôti de Rôti de Cuisse Poulard	Cuisinés spéciales fêtesDinde fermière farcie aux marrons.6.90Chapon fermier farci au boudin blanc et morilles.7.30d'Oie confite à l'Armagnac aux poires.7.00e sauce Coteaux du Layon.7.40d'oie aux agrumes7.90	O€/pers O€/pers O€/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 23.90€

Mini cocotte de boudin blanc aux échalotes

Mise en bouche de Saumon

Foie gras de canard

1 Dz d'escargots de bourgogne

Rôti de dinde au jus et marrons

Cocotte de St Jacques aux gambas

Gratin Dauphinois

ou

Flan aux Girolles

Risotto aux champignons

Menu Gourmand 28.90€

Duo de verrines gambas mangue et chorizo piperade

Mise en bouche de St Jacques

Foie gras d'oie

ou

Saumon Fumé Ecossais BIO

Brioche Bressane

Rôti de chapon sauce morilles

OLL

Cocotte de lotte et St Jacques

Flan aux asperges vertes

Flan au potiron

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. 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



