

TERRINES A LA PART

Canard pistaché	2, 50€
Lapin aux noisettes	2, 50€
Marcassin aux cèpes	2, 50€
Chevreuril à l'armaniac	2, 50€
Rillettes de canard	2, 40€

BALLOTINES A LA PART

Volaille truffée	2, 60€
Faisan aux griottes	2, 60€
Col vert au foie gras	2, 60€
Suprême de canard	2, 60€
Terrine de caille (pour 2 personnes)	7, 00€
Ballotine de pintade pistaché	2, 60€

FEUILLETÉS

	INDIV. / A PARTIR DE 3 PERSONNES
Aux jambon et champignons	2, 30€ / 3, 00€
Aux morilles	3, 20€ / 4, 00€
Au foie gras	3, 00€
Aux fruits de mer	2, 80€ / 3, 30€
Aux escargots de Bourgogne	2, 50€ / 3, 30€
Aux grenouilles	2, 50€ / 3, 30€
Au ris de veau	2, 80€ / 4, 00€

LÉGUMES A LA PART

Gratin de cardons	3, 60€
Gratin Dauphinois	3, 30€
Gratin Dauphinois aux cèpes ou à la Fourme d'Ambert	3, 40€
Gratin Dauphinois aux éclats de marrons	3, 40€
Champignons provençale ou à la crème	3, 20€
Soufflé de courgettes	3, 20€
Pommes dauphines (6)	2, 50€
Flan de carottes et courgettes	1, 50€
Moelleux de pommes de terre coeur coulant aux morilles	3, 20€

POISSON A LA PART

Cassolette de lotte noix de Saint-Jacques sauce safranée	7, 90€
Crumble de St Pierre en cassolette	6, 90€
Queue de langouste mayonnaise	18, 00€
Queue de langouste américaine	18, 00€
Coquille Saint Jacques	7, 00€
Filet de loup sauce muscadet ou champagne	6, 70€
Filet de saumon sauce champagne	6, 70€
Sole farcie sauce aux écrevisses	6, 70€
Lotte américaine	7, 60€
Pavé de sandre aux amandes sauce au beurre blanc	6, 90€
Dos de cabillaud sauce citronnée	7, 10€
Cassolette de poisson sauce citronnée	7, 00€

POISSONS FROIDS A LA PART

Médaille de saumon	3, 00€
Médaille de julienne nature	2, 80€
Truite de mer	3, 00€
Coussin de saumon	3, 20€
Terrine de Lotte aux Saint-Jacques	3, 30€
Duo de saumon et de julienne	3, 00€
Médaille de langouste (la part de 120gr)	12, 00€

NOS PRODUITS HAUT DE GAMME

Boudins blancs truffés (Truffe bourgogne) à 1%	33, 00€
Escargots	la douzaine 7, 00€
Cervelas truffé (Truffe bourgogne) à 2 %	41, 00€
Foie gras de canard maison	140, 00€
Foie gras demi-gros par Kg	100, 00€
Saumon fumé artisanal	82, 00€



CUISINES A LA PART

Dinde fermière rôtie aux marrons	8,00€
Magret de canard sauce poivre vert ou échalotes	6,80€
Coq au vin blanc d'Alsace ou vin de Bourgogne	6,60€
Cuisse de canette aux cèpes	6,60€
Filet de faisan aux griottes et son fagot de haricots	6,60€
Pavé de biche Rossini sauce périgourdine	8,00€
Civet de gibier	7,00€
Noix de chevreuil grand veneur avec sa pomme sucrée	8,20€
Charolais en croûte sauce mère ou sauce échalotes (mini 3pers.)	8,60€
Délice de veau aux morilles	6,90€
Gigolette de pintade aux girolles	6,90€
Chapon à la jurassienne	7,00€
Tournedos de canard sauce pinot gris et son fond d'artichaut	7,50€
Emincé de chapon et ses mousserons	7,20€
Noisette de veau sauce morilles et son jumbo foie gras	7,80€
Blanquette de gibier	7,50€

POUR LES FÊTES ET AU QUOTIDIEN

Mini pâté croûte de soirée	18,50€
Richelieu pâté croûte	19,80€
Pâté croûte Maison	19,00€
Pâté croûte lapin moutarde noisettes	22,00€
Pâté croûte pintade forestière	22,00€

NOS VOLAILLES FERMIÈRES

Oies - Dindonnes - Poulardes ...
Chapons - Poulets - Pintades ...
Cailles - Pigeons - Volailles de Bresse (sur commande)...

SÉLECTION DES MEILLEURES VIANDES

Bœuf Charolais ...
Fondue - Rosbif - Filet de bœuf - Cœur de charolais ...
Rôti de veau Saint-Roch - Gigot ...

BOUCHERIE

CHARCUTERIE

PLATS CUISINÉS

2020
Carte
Traiteur

Michel

GOUTTENOIRE



La Maison Gouttenoire vous souhaite
de joyeuses fêtes gourmandes !

128 route de Charlieu
42300 ROANNE
04 77 71 70 34

82 RN7
42470 ST SYMPHORIEN DE LAY
04 77 64 76 99