

Afin de vous satisfaire au mieux,
toutes commandes ou modifications devront avoir lieu
avant le Dimanche 22 Décembre à 13h pour Noël
et avant le Dimanche 29 Décembre à 13h pour la St Sylvestre.
Au-delà de ces dates nous ne pourrons accepter
tous changements ou toutes réservations.

Nous sommes à votre disposition

Du Mardi au Samedi : de 8h30 à 12h45
et de 15h00 à 19h15

Dimanche 22 : de 8h30 à 12h00

Lundi 23 et 30 : OUVERT

de 8h30 à 12h45

et 15h00 à 19h15

Mardi 24 et 31 : NON STOP

de 8h30 à 18h30

Mercredi 25 : de 9h00 à 12h00

Le Mercredi 1er janvier : FERMÉ

(Nous vous invitons donc à récupérer
vos commandes le 31 Décembre)

La Maison Vernay et toute son équipe vous souhaitent
de délicieuses et féériques fêtes de fin d'année.
Nous vous remercions pour votre confiance et votre fidélité.

Joyeuses Fêtes et Meilleurs Voeux

56 rue République - 38260 LA COTE ST ANDRE

04 74 20 43 77

contact@traiteur-vernay.com

www.traiteur-vernay.com

Maison Vernay

ARTISAN CHARCUTIER TRAITEUR

vous propose sa

Carte Festive

2019



Menu Festif

Terrine de Langouste
et sa crevette rose

Pastilla de Canard confit
et sa cuillère de chutney
pomme-figue

Sauté de Cerf à la Royale
ou

Pavé de Saumon au Champagne

Gratin dauphinois tradition

16€

Menu Gastronomique

Demi-queue de Langouste de Cuba

Foie gras de Canard entier «origine France»
et sa cuillère de compotée de figues

Demi-cuisse de Chapon
aux Morilles
ou

Dos de Sanglier en civet

Cardons gratinés
à la lyonnaise

35€

Entrées Froides

Galantine de Canard au foie gras Maison 2.00€ la tranche
Terrine de Chevreuil à l'armagnac Maison..... 2.00€ la tranche
Foie gras de Canard entier «origine France»..... 6.00€
(tranche de 50g)
et sa cuillère compotée de figues..... 0.80€ pièce

Entrées Chaudes

Coquilles St Jacques Maison 5.00€ pièce
Escargots de Bourgogne Maison 8.00€ la dz
(pur beurre-calibre gros)
Boudin blanc maison aux morilles..... 16.90€ le kg
Cervelas Maison Truffé 2%..... 36.90€ le kg
Pastilla de canard..... 3.00€ pièce
et sa cuillère de Chutney pomme-figue..... 0.80€ pièce

Les mises en bouches

Plateau Apéritif Maison (pour 5pers.)

- 5 verrines perles marines,
- 5 verrines mousse 2 saumons
- 5 verrines foie gras - figues

20€

Feuilletés apéritif assortis
(min. 4pers.)

5 à 6 pièces / pers.
environ 200g

4.40€

Pâté croûte cocktail maison aux trompettes 0.60€ la tranche
Cake cocktail assortis..... 0.80€ la tranche
Bouchée croquante à l'escargot de Bourgogne 1.50€ pièce

Poissons Froids

Terrine de Langouste de Cuba Maison 4.50€ la tranche
Médailon de Saumon de l'atlantique Maison... 3.50€ la tranche
Terrine de Brochet cœur d'oseille Maison..... 3.50€ la tranche
Demi-queue de Langouste de Cuba..... 19.90€ pièce
Saumon fumé Maison
coupé main au sel de Guérande..... 4.50€ la tranche



Nos poissons Chauds Maison

Fricassée de Lotte safranée..... 7.00€ la part
Pavé de Saumon au Champagne 6.00€ pièce
Feuilleté aux fruits de mer (min. 4pers.)..... 4.50€ la part

Nos viandes Maison

Suprême de Poularde velouté de cèpes (env. 250g).... 7.00€
Demi-cuisse de Chapon sauce morilles..... 6.00€ pièce
Rôti de noix de Veau jus aux trompettes (env. 200g) ... 5.50€ la part
Dos de Sanglier en civet (env. 250g)..... 6.50€ la part
Sauté de Cerf à la royale (env. 250g)..... 6.50€ la part

Nos Garnitures Maison

Fricassée de Marrons au jus (env. 150g)..... 3.00€ la part
Gratin dauphinois tradition (env. 250g)..... 2.50€ la part
Timbale aux fruits d'automne 3.00€ pièce
Poêlée de champignons miniatures persillés (200g) 4.00€ la part
Cardons gratinés à la lyonnaise (env. 250g)..... 4.00€ la part



Volailles
(label rouge)
Possibilité de
commander
Chapon
Mini chapon
Dinde

Prix
Nous consulter