

APERITIF ET AMUSES BOUCHES

Verrines selon marché	-----
Gambas frits	4,50€ / 100g
Navette de foie gras et confiture de figues	3,20€/ pièce
Mini blinis crème de ciboulette et saumon fumé maison	1,70€/ pièce
Mini blinis et sa rilette de saumon fumé	1,70€/ pièce
Tartine de rilette	0,90€/ pièce
Mini bruschetta avec mozzarella ou fromage de chèvre	1,30€/ pièce
Mini quiche	1,10€ / pièce
Mini flamiche	1,10€/ pièce
Mini bouchée à la reine	1,70€/ pièce
Mini bouchée escargot	1,90€/ pièce
Feuilleté saucisse	0,90€/ pièce
Mini pizza	0,90€ / pièce

LES POTAGES MAISON

Soupe aux cèpes	9,90€/ le litre
Soupe de légumes	8,90€/ le litre
Soupe de lentilles	8,90€/ le litre
Soupe oignons	7€/ le litre
Soupe de potiron	9,90€/ le litre

ENTREE

Saumon fumé maison	7,30 €/ 100gr
Blinis nature maison	0,60€/ pièce
Foie gras maison	13,30€/ 100g
Escargots persillés	10€ / 12 pièces
Coquille de la mer et saint jacques	5,70€ /pièce
Ravioles de langoustine et son coulis de crustacé	12€/ la portion
Raviole cèpes	3,50€/ 100g
Bouchée à la reine	5,50€/ pièce
Bruschetta	7,50€/ pièce
Flamiche	2,90€/ la part
Quiche	2,80€/ la part
Tarte beaufort et reblochon	4€/ la part

SALADES

Carottes râpées	14€/ kg
Salade de betterave	15€/ kg
Salade de lentilles	19€/ kg
Salade Grecque	19€/ kg
Salade Grenobloise	19€/ kg
Salade Parisienne	17€/ kg
Salade piémontaise	16€/kg
Taboulé	17€/ kg

LES PLATS CUISINES PAR NOS SOINS

Pot au feu et son os à moelle	11€/ la portion
Aubergine farcie	23€/ kg
Poivron farci	25€/ kg
Tomate farcie	24€/ kg
Blanc de volaille avec sauce	24€/ kg
Caillette Dauphinoise	23€/ kg
Cassoulet	12€/ la portion
Choucroute	12€/ la portion
Cordon bleu	8€/ la portion
Couscous et sa semoule	12€/ la portion
Cuisse de canard braisée aux champignons	8,90€/ la portion
Daube de bœuf	21€/ kg
Diots avec lardons et oignons	6,90€/ la portion
Endive au jambon	17€/kg
Farcis de l'Oisans	12€/ la portion
Filet de bœuf en sauce (Français)	62€/ kg
Flet mignon en sauce	28,60€/ kg
Hachis parmentier	18,90€/ kg
Langue de bœuf	22€/ kg
Lasagne de saumon	23,90€/ kg
Lasagne de bœuf	18,90€/ kg
Navarin d'agneau	27€/ kg
Potée Savoyarde	12€/ la portion
Pavé de rumsteak sauce poivre vert	42€/kg
Pavé de veau sauce morilles (français)	58€/ kg
Petit salé lentilles	12€/ la portion
Poulet basquaise et riz	10€/ la portion
Sauté de veau	25€/ kg
Souris d'agneau confite	30 €/kg

POISSONS CUISINES PAR NOS SOINS

Tronçon de saumon à la piperade	10,50€ / la portion
Ravioles de langoustine et son coulis de crustacé	12€ /la portion
Cameron à l'américaine	70€/ kg
Encornet farcie sauce Nantua	60€/kg
Dos de cabillaud sauce poulette	10,50€/ la portion
Filet de julienne en sauce	8,90€/ la portion
Filet de merlan avec sauce	8,90€/ la portion
Filet de raie sauce câpre	9,50€/ la portion
Filet de lieu noir avec sauce	10,50€/ la portion

LES ACCOMPAGNEMENTS CUISINES MAISON

Gratin dauphinois nature	18€ / kg
Gratin de crozets	18€ / kg
Pommes dauphines	19€/ kg
Purée de pomme de terre	19€/kg
Purée de carottes	13€/ kg
Purée de céleri	13€/kg
Tagliatelles natures	13€/ kg
Riz basmati	12€/ kg
Poêlée de cèpes	59€/ kg
Ratatouille	15€/ kg
Haricots verts persillés	13€ / kg
Endives braisées	14€/ kg
Poêlée maraîchère	13€/ kg
Poêlée méditerranéenne	14€/ kg
Flan de légume	1,90€/ pièce
Tomate proveçale	0,90€/ pièce
Pomme paillason	2,90€/ pièce
Petite barquette de frites	3,50€
Grande barquette de frites	5,50€

DESSERT MAISON

Fondant au chocolat	3€ / pièce
Crème brûlée	4,50€/ pièce
Tarte aux noix	3,50€ / pièce
Tarte citron	3,50€/ pièce
Tarte aux pommes	3,50€/ pièce
Tarte myrtilles	3,50€/ pièce
Clafoutis myrtilles	3€/ pièce
Fromage blanc	8,90€/ kg
Confiture myrtilles	19,50€/ kg

ROTISSERIE

Poulet rôti	11€
Poulet rôti fermier	18€
Jambonneau rôti	19,75€/ kg
Ribs de porc	18,50€/ kg
Poulet rôti avec 600g de gratin Dauphinois	18€/ le menu
Poulet rôti avec 1 grande barquette de frites	16,50€/ le menu
Poulet rôti avec 1kg de gratin Dauphinois ou 2 grandes barquettes de frites	21,50€/ le menu XL
Poulet fermier avec 600g de gratin Dauphinois ou 1 grande barquette de frites	24,50€/ le menu
Poulet fermier avec 1kg de gratin Dauphinois ou 2 grandes barquettes de frites	28,50€/ le menu XL

SPECIALITES

Fondue Savoyarde	8,50€ / personne
200gr de fromage et vin blanc	
Fondue Savoyarde	12€ / personne
200gr de fromage , vin blanc et assortiment de charcuterie	
Fondue bourguignonne	13,60€ / personne
300gr de bœuf et ses sauces maison	
Pierrade	14,60€ / personne
Bœuf, volaille, magret de canard et ses sauces maison	
Raclette pasteurisée	10€ / personne
200gr de fromage et assortiment de charcuterie	
Raclette au lait cru	12€ / personne
200gr de fromage et assortiment de charcuterie	
Raclette aux trois fromages	13€ / personne
210gr de fromage Fromage lait cru, fromage fumé maison et Morbier	
Raclette ancienne au lait pasteurisé	13€ / personne
300gr de fromage et assortiment de charcuterie	
Raclette ancienne au lait cru	15€ / personne
300gr de fromage et assortiment de charcuterie	
Pommes de terre cuitent	2€ / 250gr
Tartiflette	17,50€ / kg
Croziflette	19,50€ / kg
Moelleux du Revard boîte chaude	37,60€ / kg

CHARCUTERIE MAISON

Rillettes de porc	4,90€/ le pot
Terrine de campagne	22,70€/ kg
Terrine de lapin	27€/ kg
Terrine grand-mère	30,25€/ kg
Rillon	22,50€/ kg
Magret de canard fumé maison	45€/kg
Filet mignon fumé maison	29€/ kg
Poulet blanc de volaille fumé	24€/ kg
Rôti de bœuf cuit	30€/ kg
Rôti de porc cuit	25,45€/ kg

Charcuterie Mont-Charvin

Maître Artisan

Toutes les salaisons sèches sont garanties sans ascorbates, sans colorant, sans polyphosphate, sans lactose ajouté, sans gluten, et salé au sel de Guérande

Coppa	33,25€/ kg
Lonzo	38,25€/ kg
Pancetta	33,75€/ kg
Saucisson campagne	34,70€/ kg
Viande séchée	64,30€/ kg

Fagots, saucisson noix, saucisson beaufort, saucisson chanterelle, saucisson les miches de ma cousine, saucisson nature, saucisson noisette, saucisson à l'ancienne.

CHARCUTERIE COUPE

Jambon blanc local	29€/ kg
Jambon blanc sans additif	27€/ kg
Jambon de Savoie	32€/ kg

BOUCHERIE

Andouillette	17,20€/ kg
Brochette de bœuf	5,50€/ pièce
Brochette de volaille	5,50€/ pièce
Chipolata	15,50€/ kg
Merguez	17,60€/ kg
Côte de bœuf	32€/ kg
Diot de Savoie	22,30€/ kg
Filet de bœuf	53€/ kg
Filet de poulet	15,30€/ kg
Filet mignon de porc	28,60€/ kg
Magret de canard	26€/ kg
Pavé de rumsteack	42€/ kg
Saucisse à cuire	20,80€/ kg

FROMAGES

Abondance	29,90€/ kg
Beaufort 18/24 mois	40,60€/ kg
Beaufort d'été	46,20€/ kg
Bleu du Vercors	29,30€/ kg
Cloche de Chatillon	5,25€/ le paquet
Comté extra	27€/ kg
Morbier	24,95€/ kg
Raclette du Vercors	33,90€/ kg
Raclette fumée maison	22€/ kg
Raclette pasteurisée	17€/ kg
Reblochon fermier	27€/ kg
Reblochon fruitier	22,80€/ kg
Saint félicien fermier	5,15€/ pièce
Saint Marcelin fermier	2,60€/ kg
Tomme de brebis	52,25€/ kg
Tomme de Savoie	22,20€/kg
Tomme de chèvre fermier	48,75€/ kg
Tomme du Vercors	33,10€/ kg
Moelleux du Revard (boîte chaude)	37,60€/ kg
Fromage blanc	8,90€/ kg

ALPE TRAITEUR

131 AVENUE DES JEUX

38750 ALPE D'HUEZ

TEL : 04 76 80 45 43

ALPETRAITEUR.COM

DEVEAU.TRAITEUR@ORANGE.FR

