

APÉRITIFS ET AMUSES BOUCHES

Verrines selon marché

Gambas frits

Navette de foie gras et confiture de figues

Mini blinis crème de ciboulette et saumon fumé maison

Mini blinis et sa rilette de saumon fumé

Tartine de rilette

Mini bruschetta avec mozzarella ou fromage de chèvre

Mini quiche

Mini flamiche

Mini bouchée à la reine

Mini bouchée escargot

Feuilleté saucisse

Mini pizza

Nous préparons vos plateaux apéritif avec charcuterie, fromages, verrines, blinis au saumon fumé, toast, feuilletés chaud...

LES POTAGES MAISON

Soupe aux cèpes

Soupe de légumes

Soupe de lentilles

Soupe oignons

Soupe de potiron

ENTRÉES

Saumon fumé maison

Blinis nature maison

Foie gras maison

Escargots persillés

Coquille de la mer et saint jacques

Ravioles de langoustine et son coulis de crustacé

Raviole cèpes

Bouchée à la reine

Bruschetta

Flamiche

Quiche

Tarte beaufort et reblochon

SALADES

Carottes râpées

Salade de betterave

Salade de lentilles

Salade Grecque

Salade Grenobloise

Salade Parisienne

Salade piémontaise

Taboulé

LES PLATS CUISINES PAR NOS SOINS

Pot au feu et son os à moelle

Aubergine farcie

Poivron farci

Tomate farcie

Blanc de volaille avec sauce

Caillette Dauphinoise

Cassoulet

Choucroute

Cordon bleu

Couscous et sa semoule

Cuisse de canard braisée aux champignons

Daube de bœuf

Diots avec lardons et oignons

Endive au jambon

Farcis de l'Oisans

Filet de bœuf en sauce (Français)

Flet mignon en sauce

Hachis parmentier

Langue de bœuf

Lasagne de saumon

Lasagne de bœuf

Navarin d'agneau

Potée Savoyarde

Pavé de rumsteak sauce poivre vert

Pavé de veau sauce morilles (français)

Petit salé lentilles

Poulet basquaise et riz

Sauté de veau

Souris d'agneau confite

POISSONS CUISINES PAR NOS SOINS

Tronçon de saumon à la piperade

Ravioles de langoustine et son coulis de crustacé

Cameron à l'américaine

Encornet farcie sauce Nantua

Dos de cabillaud sauce poulette

Filet de julienne en sauce

Filet de merlan avec sauce

Filet de raie sauce câpre

Filet de lieu noir avec sauce

LES ACCOMPAGNEMENTS CUISINES MAISON

Gratin dauphinois nature

Gratin de crozets

Pommes dauphines

Purée de pomme de terre

Purée de carottes

Purée de céleri

Tagliatelles nature

Riz basmati

Poêlée de cèpes

Ratatouille

Haricots verts persillés

Endives braisées

Poêlée maraîchère

Poêlée méditerranéenne

Flan de légume

Tomate provençale

Pomme paillason

Petite barquette de frites

Grande barquette de frites

DESSERT MAISON

Fondant au chocolat

Crème brûlée

Tarte aux noix

Tarte citron

Tarte aux pommes

Tarte myrtilles

Clafoutis myrtilles

Fromage blanc

Confiture myrtilles

ROTISSERIE

Poulet rôti

Poulet rôti fermier

Jambonneau rôti

Ribs de porc

Poulet rôti avec 600g de gratin Dauphinois

Poulet rôti avec 1 grande barquette de frites

Poulet rôti avec 1kg de gratin Dauphinois ou 2 grandes barquettes de frites

Poulet fermier avec 600g de gratin Dauphinois ou 1 grande barquette de frites

Poulet fermier avec 1kg de gratin Dauphinois ou 2 grandes barquettes de frites

SPECIALITES

Fondue Savoyarde

200gr de fromage et vin blanc

Fondue Savoyarde royale

200gr de fromage, vin blanc et assortiment de charcuterie avec ou sans gratin Dauphinois

Fondue Savoyarde royale cèpes

200gr de fromages, vin blanc et assortiment de charcuterie avec ou sans gratin Dauphinois

Fondue bourguignonne

300gr de bœuf et ses sauces maison

Fondue bourguignonne royale

300gr de bœuf, gratin Dauphinois et ses sauces maison

Pierrade

Bœuf, volaille, magret de canard et ses sauces maison

Pierrade royale

Bœuf, volaille, magret de canard avec ou sans gratin Dauphinois

Raclette pasteurisée

200gr de fromage et assortiment de charcuterie

Raclette au lait cru

200gr de fromage et assortiment de charcuterie

Raclette aux trois fromages

210gr de fromage lait cru, fromage fumé maison et Morbier

Raclette ancienne au lait pasteurisé

300gr de fromage et assortiment de charcuterie

Raclette ancienne au lait cru

300gr de fromage et assortiment de charcuterie

Avec ou sans pommes de terre cuites et salade

Tartiflette

Croziflette

Moelleux du Revard boîte chaude

CHARCUTERIE MAISON

Rillettes de porc

Terrine de campagne

Terrine de lapin

Terrine grand-mère

Rillon

Magret de canard fumé maison

Filet mignon fumé maison

Poulet blanc de volaille fumé

Rôti de bœuf cuit

Rôti de porc cuit

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

Lonzo

Pancetta

Saucisson campagne

Viande séchée

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

Jambon blanc sans additif

Jambon de Savoie

Nous préparons vos plateaux apéritif avec charcuterie, fromages, verrines, blinis au saumon fumé, toast, feuilletés chaud...

BOUCHERIE

Andouillette

Brochette de bœuf

Brochette de volaille

Chipolata

Merguez

Côte de bœuf

Diot de Savoie

Filet de bœuf

Filet de poulet

Filet mignon de porc

Magret de canard

Pavé de rumsteack

Saucisse à cuire

FROMAGES

Abondance

Beaufort 18/24 mois

Beaufort d'été

Bleu du Vercors

Cloche de Chatillon

Comté extra

Morbier

Raclette du Vercors

Raclette fumée maison

Raclette pasteurisée

Reblochon fermier

Reblochon fruitier

Saint félicien fermier

Saint Marcelin fermier

Tomme de brebis

Tomme de Savoie

Tomme de chèvre fermier

Tomme du Vercors

Moelleux du Revard (boîte chaude)

Fromage blanc

Nous préparons vos plateaux apéritif avec charcuterie, fromages, verrines, blinis au saumon fumé, toast, feuilletés chaud...