

LES VIANDES : LA TENDRESSE À CHAQUE PLAT

Pavé de Lièvre à la royale 6, 50 €

Estouffade de Biche aux marrons - la part de 300 gr env. 6,50 €

Cuissot de Chapon au vin jaune et morilles - **NOUVEAUTE** la part 6, 50 €

(Vin jaune : Vin du Jura vieilli 6 ans en fût de chêne, arôme d'amandes, noix et curry)



LES GARNITURES

Gratin Dauphinois tradition 2,50 €

Gratin Dauphinois à la Crème Fraîche et aux Cèpes 3,00 €

Crumble d'aubergines 2,50 €

Soufflé de champignons des bois et cèpes **NOUVEAUTE** 3,00 €

Cardons gratinés à la moëlle 4,00 €



Afin de satisfaire au mieux votre commande,
merci de réserver avant le **MARDI 20 DECEMBRE**.

Nous ne pourrons accepter les changements de commandes
après **les mercredis 23 et 30 précédents** les jours de fêtes



LA MAISON VERNAY



VOUS REMERCIE

DE VOTRE CONFIANCE ET DE VOTRE FIDÉLITÉ



TOUTE L'EQUIPE VOUS PRÉSENTE SES MEILLEURS VŒUX

ET VOUS SOUHAITE DE SAVOUREUSES FÊTES



QU'ELLES VOUS PERMETTENT DE PARTAGER EN FAMILLE

ET ENTRE AMIS DES MOMENTS DE JOIE ET DE SERENITE



FÊTES



GOURMANDES



2011 - 2012



MAISON VERNAY

MAÎTRE ARTISAN



CHARCUTIER TRAITEUR



À VOTRE SERVICE

56 rue de la République – 38260 LA COTE ST ANDRE

Tel : 04 74 20 43 77

e-mail : contact@traiteur-vernay.com

site : www.traiteur-vernay.com

OUVERTURE NON STOP : Samedis 24 et 31 de 8h30 à 19 h
Dimanches 25 et 1er de 8h30 à 12 h



LES MIS EN BOUCHE

Tranche de Pâté Croûte Cocktail à la viande 0,50 € pièce
Tranche de Pâté Croûte Cocktail de la mer 0,50 € pièce

Amuse-bouches feuilletés-**PUR BEURRE** - le kg pour 10 pers. 22 €

Verrine perles marines } 1,00 € pièce
Verrine carpaccio de saumon
Symphonie de canard au foie gras en brochette **NOUVEAUTE** 1,50 €

PLATEAU de verrines assorties pour 6 pers. 22,00 €
(6 verrines perles+ 6 verrines carpaccio + 6 brochettes de canard au foie gras)



MENU IDEAL POUR TOUS LES BUDGETS !



MENU AMBOISE

15 €

Galantine de Faisan
Coquille St Jacques
à la normande
Cuissot de Chapon
au vin jaune et morilles
Gratin dauphinois tradition

MENU CHENONCEAUX

18 €

Saumon Fumé MAISON-
(Fumé au bois de hêtre, tranché main)
Mousseline de Brochet
sauce écrevisse
Estouffade de Biche aux marrons
Soufflé de champignons des bois et cèpes



MENU CHAMBORD

32 €

Foie gras de Canard entier au naturel
MAISON et sa compote de figue
Demi langouste de Cuba
Pavé de Lièvre à la royale
Cardons gratinés à la moëlle



Les prix sont indiqués à la pièce, emportée, TTC (tva 5,5 %), sauf autre précision
Nous préparons les commandes à partir de 4 personnes
En deçà, nos plats gastronomiques sont présentés en boutique.
Vous pourrez les choisir sur place et les emporter de suite.



A LA CARTE

LES ENTREES :

LAISSEZ-VOUS TENTER

FROIDES

Galantine de Canard farcie au foie gras 2,00 €
Galantine de Faisan aux trompettes 2,00 €
Galantine de Chevreuil aux noisettes 2,00 €

Foie Gras de Canard entier MAISON au naturel - la tr. 50 g – 5,00 €

Notre foie gras MAISON présenté sur plat
est accompagné de compote de figues -MAISON



CHAUDES



Escargots de Bourgogne pur Beurre-calibre GROS- la dz 6,00 €
Tourte de Crabe des neiges **NOUVEAUTE** Tourte de 4 - 5 pers : 20 €
Feuilletine ris de Veau-morille - 4 pers : 16 € - 6 pers : 24,00 € - 8 pers : 32 €

Cervelas Truffé 2 % (Tuber melanosporum)- Le kg 35,90 €
Cervelas uniquement pistaché le kg 13,90 €
Boudin Blanc aux morilles parfumé au porto - Le kg 13,90 €



PROMO BOUDINS BLANCS : 5 achetés, le 6 ème OFFERT

Du 10 décembre au 8 janvier 2012

POISSONS : UNE MOSAÏQUE DE SPECIALITES



FROIDS

LA MAYONNAISE EST OFFERTE AVEC LE POISSON FROID

Terrine de Turbo – Saumon en verdure **NOUVEAUTE** 3,00 €
Brochet Frais farci aux petits légumes 3,00 €
Saumon Frais Norvégien 4,00 €
Saumon Fumé MAISON– Fumé au bois de hêtre, tranché main – 36,00 € kg
Demi Langouste de Cuba (300 gr environ) 16,00 €



CHAUDS



Moules farcies à la provençale **NOUVEAUTE** 7 € la dz
Coquille St Jacques à la Normande 3,50 €
Mousseline de Brochet sauce écrevisse 3,50 €
Couronne de Sandre et son velouté d'herbes (oseille et ortie) - **NOUVEAUTE** 5 €

