

MENU GOURMET

Entrée, Poisson, Viande, Dessert 39.00 € TTC

Foie Gras de Canard Maison
ooo

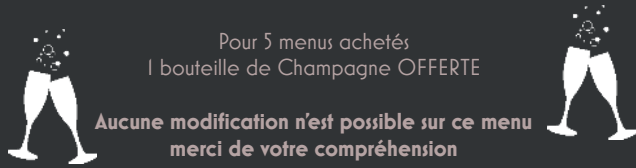
Soufflé de St jacques, sauce au champagne
ooo

Roti de chapon farci aux champignons, crème de cèpes
Timbale de légumes d'hivers
ooo

Bûche au citron

Pour 5 menus achetés
1 bouteille de Champagne OFFERTE

Aucune modification n'est possible sur ce menu
merci de votre compréhension



MENU FESTIF

25.00 € TTC par personne

Bouchée pur beurre aux grenouilles et fines herbes
ooo

Suprême de Volaille sauce Chartreuse
Timbale de riz basmati
ooo

Bûche au citron

Aucune modification n'est possible sur ce menu
merci de votre compréhension

EPIPHANIE

Découvrez à partir du 4 janvier
Nos Galettes des rois pur beurre Maison

MAGASIN DE BEAUREPAIRE

Les 24 et 31 décembre de 8h30 à 18h30 en continu
Le 25 décembre de 8h30 à 11h30
Le magasin sera fermé le 1 janvier 2025

MAGASIN DE ST ETIENNE DE ST GEOIRS

Les 24 et 31 décembre de 8h30 à 18h30 en continu
Le 25 décembre de 8h30 à 11h30
Le magasin sera fermé le 1 janvier 2025

SITE DE GILLONNAY:

ATTENTION: il n'y a plus de vitrine de présentation.
Mais toujours possibilité de commander et de retirer vos
commandes comme les années précédentes.
Uniquement en DRIVE



Les 24 et 31 décembre de 9h00 à 18h00
Le 25 décembre de 9h00 à 11h00
Le 1er janvier sera fermé



Afin de mieux vous servir
AUCUNE modification de commande
ne sera possible moins de **48 heures**
avant le jour de votre retrait en magasin.

Merci de passer vos commandes au:

07.71.45.49.70

OU

06.28.60.27.16



GIRON TRAITEUR

FETES DE FIN D'ANNEE 2024

GIRON Traiteur Sarl
32 Rue de la république
38270 Beaurepaire

GIRON Traiteur Sarl
35 Chemin de Praronds
38260 Gillonnay

GIRON Traiteur Sarl
2 Rue Octave Chenavas
38590 St Etienne de st Geoirs

Merci de passer vos commandes

au:

07.71.45.49.70

OU

06.28.60.27.16

contact@traiteurgiron.fr



L'APERITIF FESTIF MAISON

COTÉ FROID

Pain surprise Terre & Mer 50 toasts 42.00 €/ pièce
Coffret Verrines FROIDES de 12 pièces 23.00 €/pièce

- Crème de Foie Gras et compotée de coings
- Verrine de cabillaud et crème de poivrons
- Panacotta aux champignons et châtaignes

COTÉ CHAUD

Brioche au foie gras, confit d'oignons et griottes 1.80 €/pièce
NOUVEAU
Feuilletés apéritif pur beurre 0.60 €/ pièce
Parmentier de sanglier, cèpes, marrons NOUVEAU 2.00 €/pièce

LES ENTRÉES CHARCUTIÈRES MAISON

Porcelet farci, reconstitué et tranché 32.30€/kg
Foie gras de canard entier au Porto blanc (env 65 gr la tranche) 150.00 €/kg
Pâté croute Royal au Gibier, foie gras, trompettes de la Mort, noisettes NOUVEAU 45.00 €/kg
Galantine de canard aux abricots secs NOUVEAU 28.00€/kg

Aspic, Terrines Charcutières, Pâté croute, Parfait de volaille au foie gras,

LES BOUDINS ET CERVELAS MAISON

Boudin blanc nature env 150 gr 2.90 €/pièce
Boudin blanc à la truffe noire de 3%: env 150gr 3.00 €/pièce
Cervelas pistaché à la truffe noire 3 %: env 500gr 47.60 €/kg
Cervelas Pistaché: env 500 gr 31.50 €/kg

LES ENTREES CHAUDES MAISON

Cassolette de ravioles, bisque d'écrevisses et foie gras NOUVEAU 9.50 €/pièce
Feuilleté pur beurre aux fruits de Mer de 6 pers 34.00€/pièce
Bouchée pur beurre aux ris de veau, quenelles, champignons... 7.80 €/pièce
Escargots de Bourgogne préparés au beurre persillé 9.50 €/ Dz

LES POISSONS MAISON

COTÉ FROID

Demi langouste en Bellevue 18.00 € /pièce
Tiramisu d'écrevisses, crevettes, petit sablé, mousseline aux fines herbes, citron NOUVEAU 6.50 € / pièce
Bûche salée, mousseline de merlan, cœur de saumon/poivrons rouges NOUVEAU 45.00€/kg
Crevettes Royales fraîches (soit 44.80€ kg) 2.90 €/pièce
Saumon fumé d'Ecosse Label rouge 79.30 €/ kg

Galantine de saumon aux légumes, darne de saumon, duo de st jacques et sandre, mayonnaise

COTÉ CHAUD

Pavé de cabillaud sauce aux 2 raisins NOUVEAU 8.50 €/ pièce
Coquille St Jacques et fruits de Mer (env 300 gr) 8.80 €/ part
Gratin de fruits de mer (250gr): lotte, st Jacques, moules, crevettes ,champignons, quenelles,... 9.70 €/ part
Lotte à la crème de morilles 14.00 €/ part
Filet de sandre à la catalane NOUVEAU 9.50 €/ part
Quenelle de brochet au coulis de crevettes grises 7.00 €/part

LES VIANDES CUISINÉES MAISON

Civet de sanglier 10.00 €/ part
Paleron de veau mijoté au foin, crème de pomme de terre NOUVEAU 11.00 €/part
Civet de biche 9.50 €/part
Suprême de volaille sauce à la Chartreuse NOUVEAU 9.00 €/ part

LES LÉGUMES CUISINÉS MAISON

Tatin de légumes d'hiver NOUVEAU 4.00 € / part
Gratin dauphinois (250gr) 4.00 € / part
Fondant de tomates, et ratatouille NOUVEAU 4.00 €/part
Gratin de cardon (250gr) 5.40 € / part
Pommes Dauphines maison 0.60 € / pièce

LES BÛCHES MAISON

Bûche Citron meringuée: crème citron, mousse vanille, biscuit pistache croustillant, meringue italienne 4.00 €/ part
Bûche Marron et insert à la cassis 4.00 €/ part

PIERRADE:

Volaille, Canard, Bœuf, Veau: 250 gr par personne
Prix par personne: 8.50 € TTC

FONDUE DE BOEUF: 250 par personne

Prix par personne: 8.50 € TTC

TOUS LES PRODUITS DE NOTRE CARTE

sont entièrement élaborés dans notre laboratoire.

Quantité approximative par personne:
Viande en sauce (230 gr)
Légumes au kilo (220 à 250gr)

DATE LIMITE DE COMMANDE

Boucherie & Traiteur
Noel: VENDREDI 20 décembre 2024
Jour de l'An: VENDREDI 27 décembre 2024



Passez vos commandes

07.71.45.49.70

OU

06.28.60.27.16

contact@traiteurgiron.fr