## Menu à 15 euros

Cassolette de Saint-Jacques
aux petits légumes
ou
Bouchée à la Reine
au Ris de Veau

Estouffade de Cerf
sauce Grand Veneur

Gratin Dauphinois

***Pensez à réserver !***

## Menu à 25 euros

Foie gras maison entier
et sa tartelette Figues

Cassolette de Loup et Gambas
sauce Champagne et son fleuron

Pavé de Chapon aux Ecrevisses
ou aux Morilles

Gratin de Pommes de terre
aux Cèpes

Soufflé de Potimarron
aux éclats de Châtaignes

# Fêtes Gourmandes 2026



Traiteurs

**Élodie & Renaud Pourrat**

27 bd du Nord
Craponne sur Arzon
04 71 03 20 09

## Apéritifs

| | |
|---|---|
| Verrine de foie gras et son confit de figues | 2,20 € pièce |
| Verrine de saumon et Saint Jacques | 2,20 € pièce |
| Mini bouchée aux escargots | 1,90 € pièce |
| Mini bouchée au ris de veau | 1,90 € pièce |
| Mini bouchée Saint-Jacques | 1,90 € pièce |

## Foie gras

| | |
|---|---|
| Foie gras maison cuit entier | 110 € le kg |

## Nos galantines maison

Porcelet farci
Lapin impérial (foie gras)
Canard farci au foie gras
Pâté croute aux foies de volailles

## Entrées froides

| | |
|---|---|
| Saumon fumé craponnais extra | 87 € le kg |
| Médaillon de saumon | 48,90 € le kg |
| Terrine Saint-Jacques | 29,90 € le kg |
| Terrine de homard et crabe | 32,90 € le kg |

## Feuilletés au choix

| | |
|---|---|
| Jambon-champignons | 17,90 € le kg |
| Ris de veau | 33,90 € le kg |
| Jambon-morilles | 26,50 € le kg |
| Grenouilles désossées | 3,90 € pièce |
| Escargots | 3,90 € pièce |

## Entrées chaudes

| | |
|---|---|
| Boudin blanc maison | 19,90 € le kg |
| Cervelas truffé pistaché | 33,90 € le kg |
| Escargots de Bourgogne | 6,90 € les 12 |
| Bouchée à la reine au ris de veau | 5,00 € pièce |
| Coquilles Saint-Jacques | 6,00 € pièce |
| Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes | 6,00 € pièce |
| Cassolette de loup et gambas | 6,00 € pièce |
| Cassolette de ris de veau sauce morilles | 7,50 € pièce |

**Tous nos produits sont de fabrication maison !**

## Viande cuisinée festive

| | |
|---|---|
| Estouffade de cerf sauce grand veneur | 7,00 € la part |
| Pavé de chapon aux écrevisses ou aux morilles | 8,50 € la part |
| Suprême de pintade fermière sauce morilles | 8,50 € la part |

## Poissons chauds

| | |
|---|---|
| Pavé de sandre sauce champenoise | 9,00 € pièce |
| Mijoté de lotte à l'armoricaine | 9,00 € pièce |

## Légumes

| | |
|---|---|
| Gratin dauphinois | 3,00 € la part |
| Soufflé de potimarron aux éclats de châtaignes | 2,50 € la part |
| Gratin aux cèpes | 3,50 € la part |
| Pommes dauphines | 19,90 € le kg |

## Volaille crue Label Rouge

Chapon fermier
Caille
Dinde du Velay
Pigeonneau fermier
Pintade
Pintade chaponnée
Poularde