

# CARTE FESTIVE 2021

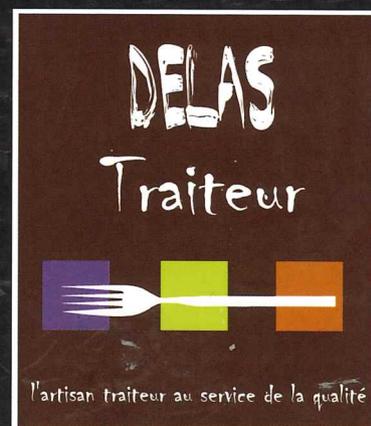


**87 COURS BERRIAT - 38000  
GRENOBLE**

**Tél : 04 76 96 23 16**

**Email : [valerie.delas.38@orange.fr](mailto:valerie.delas.38@orange.fr)**

**[www.delas-traiteur.fr](http://www.delas-traiteur.fr)**



**Vous souhaitez d'excellentes fêtes**

## LES IDÉES APÉRITIVES (la pièce)

### Idées Apéritives

- Tartines bistrot (végétarienne/de la mer/charcutière) 1.40 €
- Wrap magret de canard fumé 1.00 €
- Blinis lunch saumon fumé crème d'aneth 1.30 €
- Mini Croustade d'escargots de bourgogne 1.60 €
- Brochette de scampi ou volaille 1.60 €
- Verrines, végétarienne, foie gras ou saumon 1.60 €
- Briochettes : légumes, saumon ou charcutière 1.40 €
- Feuilletés apéritifs les 100 g 3.80 €
- Le plateau Apéritif 18 Pièces 25.00 €

4 verrines- 4 briochettes - 4 brochettes - 2 wraps- 2 blinis

## LES ENTRÉES CHAUDES (la pièce)

- Bouchées à la reine 5.00 €
- Coquilles St-Jacques (3 noix) 6.80 €
- Petite boîte chaude de St-Jacques/scampi /  
• butternut et noisettes torréfiées 5.90 €

## LES ENTRÉES FROIDES (les 100 g)

- Lingot de FG de canard et son miroir de figues pièce 8.00 €
- Pâté croûte de caille et foie gras de canard 3.50 €
- Pâté croûte de porc et veau aux morilles 3.20 €
- Salade pamplemousse/gambas/homard 4.90 €
- Fantaisie d'écrevisses de Louisiane 3.00 €



## LES INCONTOURNABLES DES FÊTES

- Saumon fumé norvégien les 100 g 6.50 €
- Saumon fumé Écossais tranché main les 100 g 8.00 €
- Saumon Gravlax maison revisité par le Chef les 100 g 6.00 €
- Médaillon de Saumon frais maison la pièce 5.20 €
- 1/2 Queue de langouste de Cuba la pièce environ 18.50 €
- Escargots de Bourgogne très gros la dze 8.90 €
- Boudin blanc à l'ancienne les 100 g 1.60 €
- Boudin blanc aux morilles 3% - aux girolles 3.40% au cours
- Foie Gras de canard du Sud-Ouest maison les 100 g 9.90 €



### ARDOISE DE FROMAGES AOP

400 g 4 pers 14 €      600 g 6 pers 20 €

### LES DOUCEURS (la part)

- Feuillantine au chocolat 3.20 €
- Chocosphère chocolat noir à la fleur de sel 3.70 €
- Tarte Tatin aux pomme 2.60 €
- Tourbillon poire caramel 2.60 €
- Craquant crème brulée fruits rouges 3.00 €

**Tous nos produits sont des fabrications maison**

## NOS VIANDES CUISINÉES (la part)

- **Ballotin de pintade farci aux marrons** 6.80 €
- **Suprême de chapon au Pineault des Charentes** 9.00 €
- **Pavé de veau cuit basse température aux morilles** 9.50 €
- **Civet de chevreuil sauvage sauce grand veneur** 8.90 €
- **Civet de cerf sauvage du massif des Vosges** 8.50 €
- **Civet de sanglier sauvage du massif des Vosges** 8.80 €

## NOS POISSONS (la part)

- **Filet de St-Pierre sauce champagne** 8.50 €
- **Dos de Cabillaud au paprika fumé** 7.80 €
- **Moelleux de St-Jacques et écrevisses** 6.50 €
- **Gratin de ravioles aux écrevisses** 6.50 €

## NOS GARNITURES (250 G la part)

- **Gratin Dauphinois** 3.80 €
- **Gratin Dauphinois aux cèpes** 4.00 €
- **Gratin de cardons** 4.80 €
- **Gratin de ravioles à la fondue de poireaux** 4.80 €
- **Pommes Dauphines maison (120g)** 2.20 €
- **Poêlée de butternut et cèpes** 3.50 €
- **Poêlée de panais forestière** 3.50 €
- **Polenta forestière** 3.00 €



## **Menu Gourmet à 22 €**

**3 pièces Apéritives**

—

**Pâté croûte Porc et veau  
ou**

**Terrine de poisson**

—

**Moelleux de St-Jacques et  
écrevisses**

**ou**

**Ballotin de pintade aux marrons  
Garnitures au choix**

—

**Dessert au choix**

## **Menu Gastronomique à 32€**

**3 Mises en Bouche**

—

**Foie Gras de Canard Maison**

—

**Entrées au choix**

—

**Viande ou poisson  
et garniture au choix**

—

**Dessert au choix**

**N'oubliez pas toutes les volailles rôties ou crues  
sur commande**

**Chapon - Pintade - Poulet de Bresse - Dinde Label Rouge - Canette  
Rôti de chapon - de pintade ou de lapin**

**TOUS NOS PRODUITS SONT DES FABRICATIONS MAISON**



**Appelez vite !  
au 04 76 96 23 16**

**Heures d'ouverture**

Jour	Heures
Lundi 20 et 27/12	8h - 14h30
Mardi 21 et 28/12	8h - 19h
Mercredi 22 et 29/12	8h - 19 h
Jeudi 23 et 30 /12	8h - 19h
Vendredi 24 et 31/12	8h - 19h
Samedi <del>25/12</del>	<del>8h - 19h</del>
Dimanche	Fermé



**CONSULTEZ NOUS POUR VOS EVENEMENTS 04 76 96 23 16**