

L'ETAL D'OR

Josette et Jean-Pierre Paturel

BOUCHERIE

CHARCUTERIE – TRAITEUR



04 78 35 04 38



04 78 35 26 46

69 avenue Lanessan - 69410 Champagne-au-Mont-d'Or

www.boucherie-traiteur-letal-dor.com

Dispense d'agrément N° 6904001

etal-dor@wanadoo.fr

Cher client,

L'Etal d'Or est heureux de vous présenter son nouveau catalogue pour préparer au mieux les fêtes.

Vous offrir, une gamme complète est pour nous essentiel, vous trouverez de nombreuses spécialités « Traiteur et Bouchères » - Pâtes feuilletées, brisées, briochées, poissons, crustacés, bœuf, veau, agneau, porc, volailles, gibier, charcuterie, cervelas truffés.

Quelques menus équilibrés.

**Toute l'équipe de l'Etal d'Or vous souhaite de Bonnes
Fêtes et une Bonne Année 2010...**

Cette année nous vous proposons....



<http://www.vrac-coloriages.net>

Enfants – Petits-enfants, coloriez ce beau Père Noël et ramenez-le à votre boucher préféré....

Ton prénom.....

Ton nom.....

Pour l'apéritif

Feuilletés assortis pur beurre.....	34.00 €	Le kg
Tartelettes saumon, oignons, épinards, poireaux, quiche pizza.....	0.80 €	Pièce
Toasts charcuterie, crudités.....	0.80 €	Pièce
Toasts saumon, tarama, oeufs de lumps.....	1.20 €	Pièce
Mini bouchées aux morilles, aux fruits de mer, aux ris de veau, aux escargots.....	0.90 €	Pièce
Pain surprise de 80 toasts : poissons.....	48.00 €	Pièce
Pain surprise de 80 toasts : charcuterie.....	45.00 €	Pièce
Minis verres : <i>saumon fumé/avocat, crabe/guacamole, foie gras/pêche, Roquefort/noix/panna cotta/champignons, rillettes haddock</i>	1.80 €	Pièce
Minis coquilles St Jacques.....	1.00 €	Pièce
Minis brochettes : <i>Jambon à l'os ananas, magret fumés oranges, jambon au fromage, poivrons au thon</i>	0.50 €	Pièce

Entrées froides

Foie gras de canard 100 % morceaux.....	105.00 €	Le kg
Foie gras de canard 30 % morceaux, truffés 3 %.....	135.00 €	Le kg
Bloc de foie gras d'oie 30 % morceaux.....	105.00 €	Le kg
Foie gras de canard aux figues.....	99.80 €	Le kg
Ballottine de faisan.....	29.80 €	Le kg
Ballottine de canard.....	28.00 €	Le kg
Pâté croûte de pintade aux morilles.....	22.00 €	Le kg
Pâté croûte de cerf aux pommes.....	22.00 €	Le kg
Pâté croûte de cailles aux raisins.....	23.80 €	Le kg
Terrine de lièvre.....	29.80 €	Le kg
Terrine de chevreuil.....	32.00 €	Le kg
Crème brûlée au foie gras.....	5.50 €	Pièce
Briochin périgourdin (brioche, foie gras, chutney de figues).....	7,50 €	Pièce

Entrées chaudes

Cervelas pistachés, truffés à 1.5 %.....	35.80 €	Le kg
Cervelas pistachés, truffés à 3 %.....	48.00 €	Le kg
Cervelas pistachés.....	19.80 €	Le kg
Feuilleté de St Jacques.....	4.00 €	/pers
Feuilleté aux morilles.....	3.80 à 4.50 €	/pers
Aumônières de ris de veau.....	4.20 €	Pièce
Feuilleté aux escargots.....	3.00 à 3.50 €	/pers
Cassolette d'escargots.....	6.50 €	Pièce
Feuilleté aux ris de veau.....	3.20 à 4.00 €	/pers
Tourte bressane « Poulet, petits légumes ».....	3.00 à 3.50 €	/pers
Tourte du chasseur « faisan morilles ».....	4.00 à 4.50 €	/pers
Cassolette de lotte aux écrevisses.....	6.50 €	Pièce
Coquille St Jacques.....	5.20 €	Pièce
Coquille St Jacques à la Fondue de poireaux.....	5.80 €	Pièce
Cassolette de Saint Jacques.....	6.50 €	Pièce
Charlotte d'endives St Jacques balsamique.....	4.50 €	Pièce
Tatin de foie gras et pommes caramélisées.....	4.80 €	Pièce
Escargots de bourgogne au beurre fin.....	6.80 €	La dz
Escalopes de ris de veau à la crème d'échalote.....	12.00 €	/pers
Boudin blanc truffé 1 %.....	18.80 €	Le kg
Boudin blanc aux morilles 3 %.....	16.80 €	Le kg
Boudin blanc au Porto.....	13.80 €	Le kg

Boudin blanc en brioche.....	3.80 €	Pièce
------------------------------	--------	-------

Poissons et crustacés froids

Demi-queue de langouste (1 crevette).....	13.80 €	/pers
Saumon fumé norvégien.....	54.80 €	Le kg
Entremet au saumon fumé.....	32.00 €	Le kg
Terrine de St Jacques.....	35.80 €	Le kg
Terrine de lotte.....	35.80 €	Le kg
Suprême d'écrevisses.....	35.80 €	Le kg
Terrine de rougets rascasses.....	35.80 €	Le kg
Saumon dressé en Bellevue, crevette, mayonnaise.....	5.80 €	/pers
Brochet dressé en Bellevue, crevette, mayonnaise.....	5.50 €	/pers
Truite de mer dressée en Bellevue, crevette mayonnaise.....	5.50 €	/pers
Assiette aux 4 saumons : fumé, cuit, mariné à l'aneth, tartare.....	10.00 €	Pièce
Briochin Norvégien (brioche, saumon fumé, guacamole).....	7.50 €	Pièce
Crème brûlée aux St Jacques.....	5.50 €	Pièce
Coquille macédoine, médaillon de saumon, crevette.....	5.50 €	Pièce
Médaillon de saumon fumé, chair de crabes.....	5.50 €	Pièce

Poisson et crustacés chauds

Pavé de Mérou.....	4.80 €	/pers
Pavé de Cabillaud crème à la moutarde et pistou.....	7.50 €	/pers
Dos d'Eglefin.....	5.80 €	/pers
Filet de rouget farci aux queues d'écrevisse.....	5.50 €	/pers
Filet de Sandre.....	5.80 €	/pers
Filet de lotte.....	7.00 €	/pers
Filet de sole farci aux queues d'écrevisses.....	6.00 €	/pers
Gratin de fruits de mer.....	5.80 €	/pers
Gratin de St Jacques.....	8.50 €	/pers
Soufflé de St Jacques.....	5.20 €	/pers
Aumônière de lotte sur une julienne de poireaux et crevettes.....	4.50 €	/pers
Soufflé de homard.....	5.20 €	/pers
Soufflé de loup.....	3.40 €	/pers

Tous ces poissons seront accompagnés d'une sauce au choix : safranée, bisque d'écrevisse, Normande, Champagne, bisque de homard

Légumes cuisinés

Gratin dauphinois.....	2.80 €	/pers
Gratinée dauphinois aux cèpes.....	3.40 €	/pers
Gratin dauphinois aux morilles.....	4.00 €	/pers
Pomme de terre Sarladaise.....	3.50 €	/pers
Gratin de cardons à la moelle.....	4.00 €	/pers
Soufflé aux girolles.....	1.80 €	/pers
Poêlée de cèpes.....	2.20 €	/pers
Haricots verts frais.....	2.00 €	/pers
Pomme dauphines.....	1.50 €	/pers
Purée de céleris.....	2.00 €	/pers
Quenelles (2) de brochet à la bisque d'écrevisse.....	3.20 €	/pers
Quenelle de crevettes et morilles à la bisque d'écrevisse.....	3.00 €	/pers
Poêlée campagnarde.....	2.20 €	/pers
Pomme duchesse.....	1.80 €	/pers

Viandes, volailles et gibiers cuisinés

Filet de bœuf en croûte sauce aux morilles.....	12.00 €	/pers
Grenadins de veau sauce crème et morilles ou girolles.....	12.00 €	/pers
Rôti de veau farci aux ris et morilles.....	6.00 €	/pers
Rôti de veau Corrézien.....	5.00 €	/pers
Rôti de veau farci aux girolles.....	6.00 €	/pers
Sauté de veau aux pleurotes.....	5.50 €	/pers
Gigot d'agneau en croûte.....	6.50 €	/pers
Baron d'agneau farci.....	5.50 €	/pers
Filet d'agneau en croûte sauce périgueux.....	8.50 €	/pers
Jambon madère.....	4.50 €	/pers
Jambon en croûte sauce madère.....	7.50 €	/pers
Filet mignon farci au foie gras en croûte.....	8.50 €	/pers
Caille Périgourdine.....	6.80 €	/pers
Caille farcie aux ris de veau.....	8.80 €	/pers
Poulet de Bresse sauce à la crème et aux morilles.....	10.00 €	/pers
Fondant de pintade farcie au foie gras et châtaignes.....	7.50 €	/pers
Tournedos de canard sauce Grand Marnier.....	8.00 €	/pers
Canette au miel de lavande.....	7.50 €	/pers
Filet de canard Rossini.....	8.50 €	/pers
Dinde aux marrons et sa farce fine.....	7.20 €	/pers
Oie aux pruneaux ou aux pommes.....	8.80 €	/pers
Chapon rôti façon « Georges Blanc ».....	7.80 €	/pers
Filet de marcassin aux poires.....	8.80 €	/pers

Coq au vin.....	5.50 €	/pers
Civet de sanglier.....	7.50 €	/pers
Civet de chevreuil sauce aux câpres.....	7.80 €	/pers
Civet de cerf sauce grand veneur.....	7.50 €	/pers
Gigue de chevreuil sauce grand veneur.....	8.80 €	/pers

Gibier

Faisan P.A.C.....	19.80 €	Pièce
Perdreau P.A.C.....	12.00 €	Pièce
Gigue de chevreuil.....	29.80 €	Le kg
Dos de sanglier sans os.....	26.80 €	Le kg
Cuissot de sanglier (minimum 5 personnes).....	22.80 €	Le kg

Viande extra : génisse charolaise, agneau de la Drôme

Tournedos de contre-filet charolais.....	35.80 €	Le kg
Filet de bœuf.....	42.80 €	Le kg
Carré de charolais.....	26.50 €	Le kg
Fondue bourguignonne.....	27.50 €	Le kg
Gigot d'agneau sans parure.....	18.80 €	Le kg
Epaule d'agneau sans parure.....	16.80 €	Le kg
Carré d'agneau en couronne (minimum 4 personne).....	19.80 €	Le kg

Spécialités bouchères crues

Rôti de veau corrézien.....	19.80 €	Le kg
Rôti de veau aux girolles.....	22.80 €	Le kg
Rôti de veau duxellois.....	21.50 €	Le kg
Rôti de veau aux morilles et ris de veau.....	23.50 €	Le kg
Baron d'agneau farci.....	21.80 €	Le kg
Caille désossée farcie.....	5.80 €	Le kg
Cuisse de canard désossée farcie.....	16.80 €	Le kg
Cuisse de chapon farcie forestière.....	21.80 €	Le kg
Chapon désossé farci.....	22.80 €	Le kg
Dinde désossée farcie.....	22.80 €	Le kg
Canette désossée farcie aux pruneaux.....	16.80 €	Le kg
Pintade désossée farcie aux champignons.....	16.80 €	Le kg
Lapin désossé farci aux pruneaux.....	16.80 €	Le kg

Cuisse de pintade farcie.....	16.80 €	Le kg
-------------------------------	---------	-------

Volailles fermières de l'Ain prêtes à cuire

Dinde de Bresse.....	19.80 €	Le kg
Chapon de Bresse.....	35.00 €	Le kg
Poularde de Bresse.....	32.00 €	Le kg
Poulet de Bresse.....	15.80 €	Le kg
Dinde fermière.....	14.80 €	Le kg
Oie fermière.....	16.80 €	Le kg
Pintade fermière.....	11.00 €	Le kg
Pintade de ferme chaponnée.....	22.80 €	Le kg
Cane fermière.....	11.00 €	Le kg
Poulet fermier.....	8.50 €	Le kg
Chapon fermier.....	16.80 €	Le kg
Chapon de ferme, pattes bleues, roulé.....	22.80 €	Le kg
Caille.....	4.20 €	Pièce
Magret de canard.....	19.80 €	Le kg
Pigeon.....	11.50 €	Le kg
Cuisse de poulet fermier.....	11.00 €	Le kg
Cuisse de canard fermier.....	11.00 €	Le kg
Foie de canard fermier.....	9.00 €	Le kg
Farce fine truffée pour les volailles.....	15.00 €	Le kg

Quenelles royales

Quenelle brochet.....	1.20 €	Pièce
Quenelle volaille.....	0.70 €	Pièce
Cocon (crevettes et morilles).....	2.10 €	Pièce

QUELQUES PROPOSITIONS DE MENUS

Menu N° 1 - 22.50 €

Foie gras de canard

**Filet de sole farci aux
Queues d'écrevisses**

**Rôti de veau Corrézien
Haricots verts
Poêlée de Cèpes**

***Vos traiteurs vous conseillent :
Pouilly Fuissé : Alain Martin
Côtes du Rhône « Vinsobres »***

Menu N° 2 - 22.80 €

Briochin Périgourdin

Cassolette de lotte aux écrevisses

**Dinde rôtie, sa farce
et ses marrons**

***Vos traiteurs vous conseillent :
Mâcon blanc : Alain Martin***

Côtes du Rhône « Guigal »

Menu N° 3 - 23.50 €

**Mille feuille de perdreaux
au foie gras**

**Soufflé de homard
sauce homardine**

Filet d'agneau en croûte

Gratin de cardons

*Vos traiteurs vous conseillent :
Mâcon blanc : Alain Martin
Côtes du Rhône « Guigal »*

Menu N° 4 - 25.80 €

Entremet au saumon fumé

Cassiolette d'escargots

Chapon rôti

**Poêlée festive
(cèpes, pleurotes, châtaignes,
fèves, crosnes)**

Vos traiteurs vous conseillent :
Mâcon blanc : Alain Martin
Côtes du Rhône «Guigal»

Menu N° 5 - 27.50 €

Médailon de saumon
Crevettes mayonnaise

Ris de veau à la
crème d'échalotes

Civet de marcassin
Brunoise de pommes

Vos traiteurs vous conseillent :
Macon blanc d'Igé
Côtes du Rhône « Vinsobres »

Menu N° 6 - 28.00 €

Foie gras de canard aux figes

Coquille St Jacques

Carré de charolais en croûte
Sauce morilles
Haricots verts
Soufflé aux girolles

Vos traiteurs vous conseillent :

*Gewurztraminer « Schoenheitz »
Côtes du Rhône « Guigal »*

MENU PRESTIGE - 34.50 €

**Demie Queue de langouste
crevette mayonnaise**

**Tatin de foie gras
et pommes caramélisées**

**Aumônière de lotte
sur une julienne
de Poireaux et crevettes**

**Gigue de chevreuil sauce grand veneur
Mousseline de cardons**

*Vos traiteurs vous conseillent :
Pouilly Fuissé : Alain Martin
Bourgogne Pinot rouge d'Igé*

Avec tous ces menus, nous vous proposons :

Plateau de fromages affinés.....	2.50 €	/pers
Bûche pralinée chocolat.....	3.50 €	/pers
Bûche aux fruits tutti fruité.....	3.50 €	/pers
Bûche forêt noire.....	3.50 €	/pers

Nos vins fins :

Champagne Mandois.....	24.80 €	La bouteille
Crémant de bourgogne (pour l'apéritif).....	9.80 €	La bouteille
Mâcon blanc.....	9.00 €	La bouteille
Pouilly Fuissé.....	13.50 €	La bouteille

Côtes du Rhône Guigal.....	9.20 €	La bouteille
Côtes du Rhône Vinsobres.....	8.80 €	La bouteille
Bourgogne rouge d'Igé.....	8.80 €	La bouteille
St Emilion.....	12.50 €	La bouteille

***Nous attirons votre attention sur la difficulté que nous pouvons rencontrer pour l'approvisionnement de nos produits frais. Pour cette raison, nous vous demandons de passer votre commande dès qu'il vous sera possible de le faire
Vous en remerciant par avance,***

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Tickets restaurants

Cartes bancaires

