

L'ÉTAL D'OR

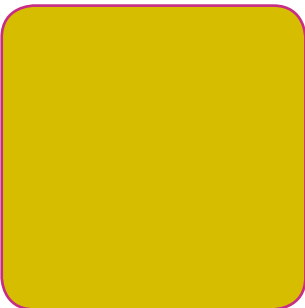
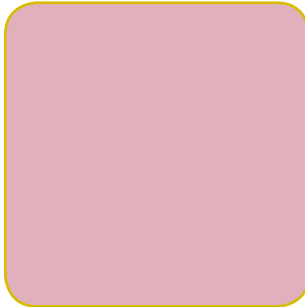
Josette et Jean-Pierre Paturel

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR



BOUCHERIE

CHARCUTERIE



TRAITEUR



04 78 35 04 38

Toute l'équipe de l'Étal d'Or vous souhaite de bonnes fêtes
et une bonne année 2012.

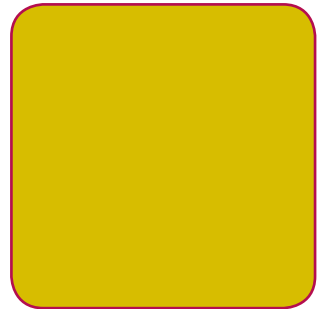


Cher client,

L'Étal 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.



Josette et Jean-Pierre Paturel

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

site internet : www.boucherie-traiteur-letal-dor.com

e-mail : etal-dor@wanadoo.fr

 **04 78 35 04 38**  04 78 35 26 46

dispense d'agrément n°6904001

→ Amuses bouches pour l'apéritif



• Les pains surprises de 60 pièces

Saumon fumé, rillettes de thon, tarama, œufs de lumps... 40,00 €

Foie gras figues, jambon cru, rillettes de canard... 40,00 €

• Les canapés

Plateau de 15 pièces variés 15,00 €

Plateau de 30 pièces variés 26,00 €

• Les blinis en apéritif

Saumon fumé crème d'aneth ; foie gras, figues ; tronçon de langouste ; pointes d'asperges ; Chutney de mangues crevettes, carpaccio de St Jacques

20 pièces / 25,00 € ; 40 pièces / 48,00 € ; 60 pièces / 68,00 €

• Les verrines

Saumon fumé, avocat ; crabe guacamole ; foie gras pêche ; pannacotta, champignons ; rillettes de haddock ; saumon, asperges.

10 pièces / 18,00 € ; 20 pièces / 35,00 € ; 30 pièces / 50,00 €

• Les amuses bouches à chauffer

Minis tartelettes : saumon, oignons, épinards, jambon, pizza 0,80 € / pièce

Minis bouchées : morilles, ris de veau, escargots 0,90 € / pièce

Feuilletés pur beurre 34,00 € / kg

• Les tapas

Rable de lapin à la tapenade, rillettes de canard aux éclats de pistaches, aiguillettes de volaille aux noix caramélisées, tartinette de chèvre au basilic, fromage œufs de truites ...

20 pièces / 20,00 € ; 30 pièces / 28,00 € ; 40 pièces / 35,00 €

→ Entrées froides



Foie gras de canard 100% morceaux 105,00 € / kg

Foie gras de canard 30% morceaux, truffés 3% 135,00 € / kg

Bloc de foie gras d'oie 30% morceaux 105,00 € / kg

Foie gras de canard aux figues 99,80 € / kg

Pâté croûte de cerf aux pommes 22,00 € / kg

Pâté croûte de cailles aux raisins 23,80 € / kg

Terrine de chevreuil 32,00 € / kg

Terrine de pressé de canard au foie gras 5,80 € / pers.

Chaud froid de volaille, foie gras, asperges vertes 5,50 € / pièce

Symphonie de canard en trois textures 6,80 € / pièce

Gâteau de foie gras, pommes braisées, travers à l'ancienne 4,80 € / pièce

→ Entrées chaudes



Cervelas pistachés, truffés à 1,5%	35,80 € / kg
Cervelas pistachés, truffés à 3%	48,00 € / kg
Cervelas pistachés	19,80 € / kg
Feuilleté aux morilles poulet	3,80 € à 4,50 € / pers.
Feuilleté aux escargots	3,00 € à 3,50 € / pers.
Cassolette d'escargots	6,50 € / pièce
Escargots de bourgogne au beurre fin	6,80 € / la dz
Feuilleté aux ris de veau	3,20 € à 4,00 € / pers.
Tourte bressane «poulet, petits légumes»	3,00 € à 3,50 € / pers.
Cassolette de lotte aux écrevisses	6,50 € / pièce
Cassolette de St-Jacques	6,50 € / pièce
Crumble de légumes au fromage de chèvre	4,50 € / pièce
Tatin de foie gras et pommes caramélisées	4,80 € / pièce
Escalopes de ris de veau à la crème d'échalote	12,00 € / pers.
Boudin blanc truffé 1%	18,80 € / kg
Boudin blanc aux morilles 3%	16,80 € / kg
Boudin blanc au Porto	13,80 € / kg

→ Poissons et crustacés froids



Demi-queue de langouste (1 crevette)	13,80 € / pers.
Saumon fumé norvégien	54,80 € / pers.
Terrine de St-Jacques	35,80 € / kg
Suprême d'écrevisses	35,80 € / kg
Brochet dressé en Bellevue, crevette, mayonnaise	5,50 € / pers.
Truite de mer dressée en Bellevue, crevette mayonnaise	5,50 € / pers.
Tartare de noix de St Jacques	4,20 € / pièce
Saint honoré de saumon	5,80 € / pièce
Briochin Norvégien (brioche, saumon fumé, guacamole)	7,50 € / pièce
Crème brûlée aux St-Jacques	5,50 € / pièce

→ Poisson et crustacés chauds

€

Dos d'Eglefin	5,80 € / pers.
Corolle de sole tropicale aux queues d'écrevisses	6,00 € / pers.
Gratin de fruits de mer	5,80 € / pers.
Gratin de St-Jacques	8,50 € / pers.
Aumônière de lotte sur une julienne de poireaux et crevettes	4,50 € / pers.
Soufflé de homard	5,20 € / pers.
Soufflé de St-Jacques chaud en cœur fondant et son effervescence de crustacés	5,80 € / pers.
Médailles de lotte sur un nid de patates douces	7,50 € / pers.
Coquille St-Jacques	5,20 € / pers.
Coquille St-Jacques à la fondue de poireaux	5,80 € / pers.

→ Légumes cuisinés

€

Gratin dauphinois (280gr/320gr)	2,80 € / pers.
Gratin dauphinois aux cèpes (280gr/320gr)	3,40 € / pers.
Gratin dauphinois aux morilles (280gr/320gr)	4,00 € / pers.
Aumônière de poireaux, pommes caramélisées	3,00 € / pers.
Gratin de cardons à la moelle (250gr/280gr)	4,00 € / pers.
Soufflé aux girolles	1,80 € / pers.
Poêlée de cèpes	3,00 € / pers.
Haricots verts frais	2,00 € / pers.
Pommes dauphines	1,50 € / pers.
Poêlée campagnarde à la fondue d'échalotes (marrons, champignons, haricots verts, échalotes)	2,50 € / pers.
Écrasé de patates douces (300gr)	2,40 € / pers.
Moelleux au fromage blanc et champignons du moment	3,60 € / pers.
Flan d'épinards (120gr)	1,20 € / pers.



→ Viandes, volailles et gibiers cuisinés

€

Filet de bœuf en croûte sauce aux morilles (300gr)	12,00 € / pers.
Grenadin de veau sauce crème et morilles ou girolles (300gr)	12,00 € / pers.
Rôti de veau farci aux ris et morilles (200gr)	6,00 € / pers.
Rôti de veau farci aux girolles (200gr)	6,00 € / pers.
Sauté de veau aux pleurotes (220gr)	5,50 € / pers.
Baron d'agneau farci (280gr)	5,50 € / pers.
Filet d'agneau en croûte sauce périgueux (300gr)	8,50 € / pers.
Jambon madère (200gr)	4,50 € / pers.
Jambon en croûte sauce madère (350gr)	7,50 € / pers.
Filet mignon farci au foie gras en croûte (300gr)	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 (350gr)	10,00 € / pers.
Fondant de pintade farcie au foie gras et châtaignes (280gr)	7,50 € / pers.
Tournedos de canard sauce Grand Marnier (280gr)	8,00 € / pers.
Canette au miel de lavande (300gr)	7,50 € / pers.
Dinde aux marrons et sa farce fine (300gr)	7,20 € / pers.
Dinde désossée farcie aux marrons	7,50 € / pers.
Oie aux pruneaux ou aux pommes (300gr)	8,80 € / pers.
Chapon rôti façon «Georges Blanc» (300gr)	7,80 € / pers.
Chapon désossé farci aux champignons	7,50 € / pers.
Coq au vin (300gr)	5,50 € / pers.
Civet de sanglier (280gr)	7,50 € / pers.
Civet de chevreuil sauce aux câpres (280gr)	7,80 € / pers.
Gigue de chevreuil sauce grand veneur (280gr)	8,80 € / pers.
Dos de marcassin aux épices	8,80 € / pers.



→ Gibier



Faisan P.A.C.	19,80 € / pièce
Perdreau P.A.C.	12,80 € / pièce
Gigue de chevreuil	26,80 € / kg
Dos de sanglier sans os	29,80 € / kg
Cuissot de sanglier (minimum 5 personnes)	22,80 € / kg

→ Viande extra : génisse charolaise, agneau de la Drôme



Tournedos de contre-filet charolais	36,80 € / kg
Filet de bœuf	42,80 € / kg
Carré de charolais	27,50 € / kg
Fondue bourguignonne	27,50 € / kg
Gigot d'agneau sans parure	19,80 € / kg
Epaule d'agneau sans parure	17,80 € / kg
Carré d'agneau en couronne (minimum 4 personnes)	21,80 € / kg

→ Spécialités bouchères crues



Rôti de veau corrézien	19,80 € / kg
Rôti de veau aux girolles	22,80 € / kg
Rôti de veau aux morilles et ris de veau	23,50 € / kg
Baron d'agneau farci	21,80 € / kg
Caille désossée farcie	5,80 € / kg
Cuisse de canard désossée farcie	16,80 € / kg
Cuisse de chapon farcie forestière	21,80 € / kg
Chapon désossé farci	22,80 € / kg
Dinde désossée farcie	22,80 € / kg
Canette désossée farcie aux pruneaux	16,80 € / kg
Pintade désossée farcie aux champignons	16,80 € / kg
Lapin désossé farci aux pruneaux	16,80 € / kg
Cuisse de pintade farcie	16,80 € / kg

→ Volailles fermières de l'Ain prêtes à cuire

€

Dinde de Bresse	21,00 € / kg
Chapon de Bresse	36,00 € / kg
Poularde de Bresse	32,00 € / kg
Poulet de Bresse	16,80 € / kg
Dinde fermière	15,80 € / kg
Oie fermière	18,50 € / kg
Pintade fermière	11,80 € / kg
Pintade de ferme chaponnée	22,80 € / kg
Cane fermière	11,00 € / kg
Poulet fermier	9,20 € / kg
Chapon fermier	16,80 € / kg
Chapon de ferme, pattes bleues, roulé	22,80 € / kg
Suprême de chapon	21,80 € / kg
Cuisse de Chapon	17,80 € / kg
Caille	4,20 € / pièce
Magret de canard	19,80 € / kg
Pigeon	11,80 € / pièce
Cuisse de poulet fermier	11,00 € / kg
Cuisse de canard fermier	11,00 € / kg
Foie de canard fermier	12,00 € / kg
Farce fine truffée pour les volailles	18,80 € / kg

→ Quenelles royales

€

Quenelle brochet	1,20 € / pièce
Quenelle volaille	0,70 € / pièce
Cocon (crevettes et morilles)	2,10 € / pièce



➔ Quelques propositions de menus (minimum 4 personnes)

Le petit + : une bouteille de crémant offerte pour 5 menus commandés.



25,50 €

MENU 1

Foie gras d'oie

Gratin de fruits de mer

Dinde rôtie et sa farce fine

ou

Chapon rôti

Poêlée campagnarde (marrons, champignons,
haricots verts, fondue d'échalottes)



22,50 €

MENU 2

Chaud-froid de volaille, foie gras, asperges vertes

Croustade aux ris de veau

Suprême de pintade farcie

ou

Longe de veau aux girolles

Haricots verts, flan aux girolles

➔ **Quelques propositions de menus (minimum 4 personnes)**

Le petit + : une bouteille de crémant offerte pour 5 menus commandés.



22,00 €

MENU 3

Pâté croûte de cailles aux raisins
Corolle de sole tropicale aux queues d'écrevisses
Canette au miel de lavande
Aumônière de poireaux aux pommes caramélisées
ou
Filet de marcassin
Brunoise de pommes



24,50 €

MENU 4

Tatin de foie gras aux pommes caramélisées
Cassolette de lotte aux écrevisses
Roulé d'agneau à l'italienne
Gratin de cardons
ou
Tournedos de canard, sauce Grand Marnier
Écrasé de patates douces

→ Quelques propositions de menus (minimum 4 personnes)

Le petit + : une bouteille de crémant offerte pour 5 menus commandés.



36,00 €

MENU PRESTIGE

Foie gras de canard aux figues
Cassolette d'escargots de Bourgogne
Gratin de St Jacques
Gigue de Chevreuil, sauce Grand Veneur
Brunoise de pommes
ou
Grenadin de veau, sauce aux morilles
Moelleux au fromage blanc et champignons

→ Avec tous ces menus, nous vous proposons



Plateau de fromages affinés	3,00 € / pers.
Plateau de fromages «sélection Mère Richard» (minimum 6 personnes)	18,00 €

→ Nos vins fins



Champagne Mandois	24,80 € / bouteille
Crémant de bourgogne	9,80 € / bouteille
Mâcon blanc	9,00 € / bouteille
Pouilly Fuissé	13,50 € / bouteille
Côte du Rhône Guigal	9,20 € / bouteille
Côte du Rhône Vinsobres	8,80 € / bouteille
Bourgogne rouge d'Igé	9,20 € / bouteille
Saint Emilion	13,50 € / bouteille
Beaujolais Moulin à Vent	9,80 € / bouteille
Beaujolais Chenas	13,80 € / bouteille
Beaujolais Chiroubles	9,80 € / bouteille

BOUCHERIE

CHARCUTERIE

TRAITEUR

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 et carte bancaire acceptés.



69, avenue Lanessan - 69410 Champagne-au-Mont-d'Or
site internet : www.boucherie-traiteur-letal-dor.com
email : etal-dor@wanadoo.fr



04 78 35 04 38



04 78 35 26 46