



TRAITEUR

COCCINA

CARTE
SAINT-VALENTIN

Cocktail

10 PIÈCES

2 billes de poulet au citron

Sur sablé à la moutarde

2 cassolettes de saumon gravlax

Crème acidulée

2 verrines

Mousse betterave au thon, émulsion citron
basilic

2 macarons au foie gras

2 billes de chèvre croquantes

Sur sablé au parmesan

15.80 € TTC

ENTRÉES

Foie gras de canard maison, confiture d'oignons	8.90 €
Cheesecake betterave et oignons confits	6.50 €
Tourte de l'Isère Saint-marcelin, pomme de terre, noix de Grenoble, poireaux	7.40 €
Cassiolette de ravioles du Dauphiné aux cèpes	7.80 €
Pressé de caille au porto	5.40 €
Tourte aux escargots, cèpes et épinards	7.90 €
Terrine de dorade et Saint-Jacques	6.40 €
Millefeuille de cabillaud, crevettes, pomme, avocat	8.60 €

GARNITURES

Gratin dauphinois	3,70 €
Pomme Anna aux trompettes	1.70 €
Pomme purée à la truffe	6.30 €
Couleur d'automne Champignons, courge, panais, pomme Charlotte, carottes	4.00 €
Riz sauvage aux petits légumes	3.10 €
Gratin de cardons	5.90 €
Soufflé de potiron	1.80 €

POISSON

Lotte à l'américaine	14.80 €
Filet de Saint-Pierre sauce safran	11.00 €
Mousseline de dorade, crème de crustacés	6.80 €

VIANDE

Chapon sauce aux morilles	13.80 €
Lièvre à la Royale Lièvre, foie gras, truffe	25.80 €
Suprême de pintadeau fermier, jus au foie gras	9.90 €
Pavé de gigue de chevreuil sauce poivrée	14.50 €
Quasi de veau, jus au romarin	10.90 €

PLATS COMPLETS

Raclette de Savoie 250 g par pers. Accompagnée de charcuterie : jambon blanc, jambon cru, rosette, pancetta, bacon, coppa	12.00 € Par pers.
Pierrade 250 g par pers. bœuf, veau, canard, dinde	9.00 € Par pers.
Fondue bourguignonne, race à viande	29.80 € Prix au kg

DESSERTS pour deux

Chouchou et Loulou - Duo de tartelettes chocolat/framboise Pâte sucrée chocolat, crémeux chocolat, biscuit chocolat, confit framboise	16 € TTC
Mon cœur - Saint Honoré vanille caramel Pâte feuilletée, choux caramel, crémeux caramel beurre salé, crème légère vanille	18 € TTC
Choupinette - Tarte citron/fraise Confit citron, biscuit madeleine, crémeux fraise, crème légère citron, fraises fraîches	18 € TTC