

## L'APÉRITIF

### Plateau froid n°1 - 24 pièces (4 à 6 pers)... 24,80 €

- Macaron au foie gras (4)
- Profiterole guacamole écrevisse et chantilly Espelette (4)
- Brioche saumon fumé et concombre à l'aneth (4)
- Blinis au saucisson de Lyon et crispy d'oignon (4)
- Club tricolore au jambon de Parme (4)
- Nuage de chèvre et pépites de canard à l'abricot (4)

### Plateau froid n°2 - 24 pièces (4 à 6 pers)... 24,80 €

- Macaron à la truffe blanche (4)
- Profiterole de canut et chips de bacon (4)
- Brioche au foie gras et confit de figues (4)
- Sablé parmesan, tapenade et involtini au chèvre (4)
- Club nordique au saumon fumé et crème de wasabi (4)
- Tartare de St Jacques et crème de petits pois (4)

### Plateau chaud - 24 pièces (4 à 6 pers)... 25,80 €

- Mini burger de canard au foie gras et magret fumé (8)
- Bouchon de brochet aux écrevisses (4)
- Croustillant à l'escargot et emmental (4)
- Muffins panachés (4)
- Boudin blanc et confit de pommes poivrées (4)

### Coffret de 12 verrines - (4 à 6 pers)... 20,60 €

- Tiramisu canard et crumble de fruits secs (4)
- Blanc-manger aux asperges et tomate basilic (4)
- Pamplemousse cocktail et crevettes (4)
- Tartare de saumon, guacamole et chantilly pavot (4)

Pain surprise campagnard	35,00 €
Pain surprise panaché ( <i>charcuterie saumon fromage</i> )	43,00 €
Feuilletés salés	les 100g 3,20 €
Accras de morue	la pièce 0,80 €
Escargotine briochée	la pièce 1,20 €
Mini pâté en croûte entier ( <i>18 tranches environ</i> )	14,00 €

## LES ENTRÉES FROIDES

Entremets de canut aux deux saumons	4,80 €
Opéra de foie gras et poire miroir	6,80 €
Eclair crabe, crevettes et perles de wasabi	6,50 €
Saumon gravlax et sa mousse citron vert	5,80 €
Pressé de foie gras au pain d'épices	6,80 €
Médaille de saumon et cœur d'écrevisses	5,80 €
Aspic saumon crevettes et homard	3,90 €
Coquille saumon macédoine	4,80 €
Demi-queue de langouste	16,80 €
Millefeuille de crabe et tomate estragon	5,60 €
Baba au saumon fumé et sa pipette au Yuzu	5,60 €

### Foie gras entier Maison

Canard ( <i>la tranche de +/- 70g</i> )	les 100g	12,90 €
Chutney de figues	le petit pot	1,50 €

### La mer

Saumon fumé écossais <i>tranché main</i>	les 100g	6,80 €
Sur plat +beurre+citron ( <i>mini 5 pers</i> )	par pers	1,00 €
Crevettes cuites ( <i>4 pièces</i> ) + mayonnaise		4,80 €
Huître fine de claire Marennes Oléron n°2	...au cours	
Huître spéciale Gillardeau n°2	...au cours	
Huîtres ouvertes	la dz	+3,00 €

### Terrines

Sanglier aux châtaignes	3,80 €
Chevreuil aux trompettes	4,20 €
Pressé de canard confit au foie gras	4,50 €
Galantine de canette	3,90 €
Porcelet farci	4,60 €
Saint-Jacques aux asperges	3,80 €
Saumon à l'oseille	3,40 €



## LES ENTRÉES CHAUDES

Escargots de Bourgogne ( <i>très gros</i> )	les 6	3,70 €
Escargots de Bourgogne ( <i>très gros</i> )	les 12	7,40 €
Brioche au foie gras ( <i>individuelle</i> )		6,40 €
Petit boudin blanc brioché aux pommes		5,50 €
Saucisson brioché ( <i>4 à 5 parts</i> )	la pièce	14,80 €
Tourte de canard au foie gras		4,90 €
Croustade de volaille aux morilles		5,30 €
Croustade d'écrevisses sauce champagne		5,30 €
Croustade vide à garnir ( <i>pur beurre</i> )		2,00 €
Gratin de fruits de mer et St Jacques		6,30 €
Mousseline de St Jacques sauce homardine		6,80 €
Coquille St Jacques à la Normande		7,20 €
<b>Cassolettes*</b>		
Ris de veau aux morilles		7,20 €
Gambas, rouget et St Jacques		6,90 €
St Jacques et crevettes au Whisky		7,40 €
Saumon écrevisses et crème de citron confit		6,90 €

\* Consigne +1,00 €

### MOREL BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

22 bd de Champaret, 38300 Bourgoin Jallieu

== Autoroute Lyon/Chambéry - Sortie 8 ==

### CONTACT ET INFOS

Tél 04 74 93 28 49

e-mail : [morel.traiteur@orange.fr](mailto:morel.traiteur@orange.fr)

Tarif valable jusqu'au 26 janvier 2020

Dans la limite des stocks disponibles

Page 1 sur 2

## LES VIANDES CUISINÉES

---

### Volailles

Suprême de pintadeau laqué aux fruits secs	7,20 €
Demi-coquelet aux écrevisses	7,95 €
Poularde fermière aux morilles	10,80 €
Ballotin de chapon et cœur de boudin blanc	10,80 €
Filet de canette aux cèpes	7,95 €
Dinde fermière rôtie farce de Noël <i>-(farce fine marrons Armagnac)</i>	7,95 €
Caille farcie marrons et foie gras <i>(désossée)</i>	8,95 €
Cuisse de canard confite à l'orange	6,95 €

### Viandes

Paleron de veau confit dans son jus	9,60 €
Mignon de veau sauce aux morilles	12,80 €
Filet de bœuf en croûte <i>(mini 6 pers)</i>	11,60 €
Jambon à l'os <i>-(sauce poivrade ou champagne)</i>	5,20 €
Noix de jambon en croûte <i>(mini 6 pers)</i> <i>-(sauce poivrade ou champagne)</i>	7,20 €

### Gibiers

Civet de chevreuil Grand Veneur	la part	8,80 €
Civet de sanglier à l'Armagnac	la part	8,50 €

## LES POISSONS

---

Gratin de lotte, saumon et crustacés	9,95 €
Filet de lotte à l'américaine	12,80 €
Langouste à l'américaine	19,50 €
Filet de St Pierre au Noilly	11,80 €
Dos de cabillaud et crevettes sauce Yuzu	7,80 €

## LÉGUMES CUISINÉS

---

Gratin dauphinois à la crème	3,00 €
Gratin dauphinois aux cèpes	4,00 €
Gratin dauphinois truffé	4,50 €
Gratin de cardons	4,20 €
Poêlée sylvestre fèves et marrons	4,60 €
Méli-mélo d'antan <i>(crosnes, asperges, pois gourmands, butternut, pleurotes)</i>	4,80 €
Pommes dauphine <i>(4 pièces)</i>	2,20 €
Polenta crémeuse au pistou	2,20 €

### Mini-garnitures pour compléter le légume principal

Fagot d'asperges au lard paysan	1,50 €
Fondant de courgettes	1,30 €
Fondant de potiron aux châtaignes	1,60 €
Flan de pleurotes	1,60 €
Timbale aux deux riz	1,30 €



## LES FROMAGES

---

### Plateau de 5 fromages affinés\* (10 à 15 pers)

- *Brebis* : Roquefort « Papillon Noir », ou Tomme de brebis ou Pérail brebis
- *Chèvre* : Selles-sur-Cher ou Brique de chèvre
- *Vache* : St Félicien « Mère Richard », ou Gruyère Dent du Chat ou Comté doux

**Le plateau de fromages  
sur une ardoise véritable  
avec noix et fruits secs...**

**32,00 €**

*\*Plateau susceptible d'être modifié sans préavis à qualité égale ou supérieure selon nos approvisionnements*

### MOREL BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

22 bd de Champaret, 38300 Bourgoin Jallieu

== Autoroute Lyon/Chambéry - Sortie 8 ==

### CONTACT ET INFOS

Tél 04 74 93 28 49

e-mail : [morel.traiteur@orange.fr](mailto:morel.traiteur@orange.fr)

Tarif valable jusqu'au 26 janvier 2020

Dans la limite des stocks disponibles

Page 2 sur 2

## LES MENUS

### Menu n°1 15,70 €

- Terrine de St Jacques aux asperges
- Escargots de Bourgogne x6
- Jambon à l'os
  - Sauce champagne ou poivrade
- Gratin dauphinois à la crème

### Menu n°2 17,75 €

- Petit boudin blanc brioché aux pommes
- Demi-coquelet aux écrevisses
- Gratin dauphinois à la crème
- Fondant de courgettes

### Menu n°3 21,60 €

- Coquille saumon macédoine
- Croustade d'écrevisses sauce Champagne
- Civet de sanglier à l'Armagnac
- Gratin dauphinois à la crème

### Menu n°3 bis 22,80 €

- Terrine de St Jacques aux asperges
- Croustade de volaille aux morilles
- Dos de cabillaud et crevettes sauce Yuzu
- Poêlée sylvestre fèves et marrons
- Timbale aux deux riz

### Menu n°4 23,35 €

- Médaillon de saumon et cœur d'écrevisses
- Croustade de volaille aux morilles
- Filet de canette aux cèpes
- Gratin dauphinois à la crème
- Fondant de courgettes

### Menu n°5 25,20 €

- Millefeuille de crabe et tomate estragon
- Cassolette gambas, rouget et St Jacques\*
- Suprême de pintadeau laqué aux fruits secs
- Gratin dauphinois aux cèpes
- Fagot d'asperges au lard paysan

### Menu n°6 28,90 €

- Baba au saumon fumé et sa pipette au Yuzu
- Escargots de Bourgogne x6
- Ballotin de chapon et cœur de boudin blanc
- Gratin dauphinois aux cèpes
- Méli-mélo d'antan

### Menu n°7 30,75 €

- Saumon fumé écossais
- Foie gras de canard et son chutney
- Dinde fermière rôtie farce de Noël
- Gratin dauphinois aux cèpes
- Fagot de pointes d'asperges au lard paysan

### Menu n°9 32,40 €

- Foie gras de canard et son chutney
- Petit boudin blanc brioché aux pommes
- Paleron de veau confit dans son jus
- Poêlée sylvestre fèves et marrons
- Polenta crémeuse au pistou

### Menu n°10 35,20 €

- Opéra de foie gras et poire miroir
- Filet de St Pierre au Noilly
- Sa timbale aux deux riz
- Poularde fermière aux morilles
- Gratin dauphinois à la crème
- Fagot d'asperges au lard paysan

### Menu n°11 37,25 €

- Foie gras de canard et son chutney
- Filet de lotte à l'américaine
- Sa timbale aux deux riz
- Caille farcie marrons et foie gras (désossée)
- Polenta crémeuse au pistou
- Fagot d'asperges au lard paysan

### Menu n°12 40,35 €

- Demi-queue de langouste
- Cassolette de St Jacques et crevettes au Whisky\*
- Dinde fermière rôtie farce de Noël
- Gratin dauphinois aux cèpes
- Gratin de cardons

\* Consigne +1,00€

**MOREL BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR**  
22 Bd de Champaret, 38300 Bourgoin-Jallieu  
Autoroute Lyon-Chambéry, sortie 8

**CONTACT ET INFOS**  
04 74 93 28 49  
morel.traiteur@orange.fr

**VALABLE JUSQU'AU 26 JANVIER 2020**  
**Dans la limite des stocks disponibles**

## LES VINS

### ROUGES

St Joseph – Côtes du Rhône Jaboulet	19,80 €
Parallèle 45 – Côtes du Rhône Jaboulet	9,95 €
Crozes-Hermitage – Côtes du Rhône Jaboulet	16,95 €
Pic Saint Loup – Château Puech-Haut	11,80 €
Mademoiselle L – Haut-Médoc Château La Lagune	16,90 €
Vacqueras – Côtes du Rhône Jaboulet	15,80 €

### BLANCS

St Joseph – Côtes du Rhône Paul Jaboulet	18,65 €
Viognier – Côtes du Rhône Paul Jaboulet	9,90 €
Tariquet – Côtes de Gascogne	11,60 €
Crozes-Hermitage – Côtes du Rhône Paul Jaboulet	16,95 €

### ROSÉS

Rosé de Provence – Domaine Astros	7,40 €
Rosé du Bugey – Yves Duport	7,50 €
Rosé Prestige – Château Puech-Haut	12,95 €

### CHAMPAGNES

Irroy Brut – Taittinger	29,80 €
-------------------------	---------

### PÉTILLANTS

Cerdon Rosé – Yves Duport	13,20 €
Montagnieu Blanc – Yves Duport	11,60 €

\* Consigne +1,00€

**MOREL BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR**  
22 Bd de Champaret, 38300 Bourgoin-Jallieu  
Autoroute Lyon-Chambéry, sortie 8

## LES VOLAILLES EFFILÉES A CUISINER

### VOLAILLES

Chapon de pintade	6 pers.	18,90 €/kg
Chapon fermier	8 à 10 pers.	16,90 €/kg
Dinde fermière	8 à 10 pers.	14,90 €/kg
Poularde fermière	5 à 6 pers.	13,80 €/kg
Oie (non farcie)	Env. 8 pers.	17,90 €/kg

### VOLAILLES DE BRESSE

Chapon au torchon	8 à 10 pers.	39,90 €/kg
Poularde au torchon	6 à 8 pers.	28,40 €/kg
Dinde de Bresse	8 à 10 pers.	19,90 €/kg
Poulet de Bresse	4 à 5 pers.	16,85 €/kg
Poulet au torchon	4 à 5 pers.	28,40 €/kg

### FARCE ET CUISSON

Farce fine de Noël à la volaille (châtagnes et Armagnac)	15,80 €/kg
Cuisson	10 €/volaille

**CONTACT ET INFOS**  
04 74 93 28 49  
morel.traiteur@orange.fr



### LES MENUS

### LES VINS

### LES VOLAILLES EFFILÉES A CUISINER

#### Pour commander

Arrhes de 50% à la commande  
Dates limites pour vos réservations :

- Réveillon du 24 : jeudi 19 décembre
- Réveillon du 31 : jeudi 26 décembre

#### Ouverture pendant les fêtes

- Les dimanches 22 et 29 décembre
- Les lundis 23 et 30 décembre

**LE MAGASIN SERA FERMÉ  
LE 25 DÉCEMBRE ET LE 1<sup>ER</sup> JANVIER**

**VALABLE JUSQU'AU 26 JANVIER 2020**  
Dans la limite des stocks disponibles