

L'APÉRITIF

Plateau froid - 24 pièces (4 à 6 pers) 34,80 €

- Brioche au foie gras et confit de figues (4)
- Tartare de St Jacques et crème de petits pois (4)
- Macaron salé chèvre figue et thym (4)
- Opéra d'asperges au saumon (4)
- Club tricolore jambon de Parme et pesto (4)
- Brioche saumon fumé et concombre à l'aneth (4)

Plateau chaud - 24 pièces (4 à 6 pers) 34,80 €

- Parmentier végétarien au gré du marché (4)
- Mini coquille St-Jacques (5)
- Mini burger de canard et foie gras (6)
- Bouchon de brochet aux écrevisses (5)
- Boudin blanc et confit de pommes poivrées (4)

Assortiment de 12 verrines - (4 à 6 pers) 27,80 €

- Saumon fumé aux herbes et crème acidulée (3)
- Tartare de légumes au pesto et pépites de chèvre (3)
- Tex-mex guacamole à l'effiloché de cabillaud (3)
- Fèves et tomate marinées, crème de parmesan (3)

Accras de morue	la pièce	0,95 €
Escargotine briochée	la pièce	1,50 €
Feuilletés salés	les 100g	4,00 €
Pâté croûte cocktail canard foie gras (entier)		19,50 €

LES ENTRÉES FROIDES

Entremets canut tomate basilic	4,80 €
Entremets canut saumon guacamole	6,20 €
Saumon gravlax et sa mousse citron vert	7,20 €
Pressé de foie gras au pain d'épices	7,80 €
Médailon de saumon et cœur d'écrevisses	7,20 €
Demi-langouste et sa mayonnaise	21,80 €
Coquille saumon macédoine	5,20 €

Foie gras Maison au poids

Canard (la tranche de +/- 65g) les 100g	15,80 €
Petit pot de chutney individuel	1,00 €

Produits de Bellota 100% ibériques Pata Negra

Jambon affinage 42-52 mois étui 80g	24,80 €
Lomo étui 80g	16,80 €
Saucisson étui 80g	11,80 €
Chorizo étui 80g	11,80 €

La mer

Saumon fumé écossais tranché main les 100g	8,90 €
Crevettes cuites (4 pièces) + mayonnaise	4,80 €
Huître fine de claire Marennes Oléron n°2 ...au cours	
Huître spéciale Gillardeau n°2 ...au cours	

Terrines

Sanglier forestière	4,20 €
Chevreuril aux éclats de marrons	4,20 €
Galantine de canette	4,50 €
Crabe et homard et sa mayonnaise	4,80 €
Saumon à l'oseille et sa mayonnaise	4,80 €



LES ENTRÉES CHAUDES

Escargots de Bourgogne (très gros) les 6	4,60 €
Escargots de Bourgogne (très gros) les 12	9,20 €
Cuisses de grenouilles persillade les 9	13,40 €
Brioche au foie gras (individuelle)	7,80 €
Saucisson brioché pistaché (4 à 5 parts) la pièce	19,80 €
Tourte de canard au foie gras	7,60 €

Croustade de volaille aux morilles	7,40 €
Croustade d'écrevisses sauce champagne	7,40 €
Croustade à garnir	2,00 €
Coquille St Jacques à la Normande	8,80 €

Cassolettes*

Ris de veau aux morilles	8,20 €*
Gambas, rouget et St Jacques	8,20 €*
St Jacques et crevettes au Whisky	8,20 €*
Saumon écrevisses et crème de citron confit	8,20 €*
Fruits de mer et St Jacques	8,20 €*

* Consigne +1,00 €

MOREL BOUCHER TRAITEUR

22 bd de Champaret, 38300 Bourgoin-Jallieu
== Autoroute Lyon/Chambéry - Sortie 8 ==

Dans la limite des stocks disponibles
Arrhes 50% à la commande

Tarif valable jusqu'au 31 décembre 2023

CONTACT ET INFOS : 04 74 93 28 49

site internet : www.morel-traiteur.fr

LES VIANDES CUISINÉES

Volailles

Filet de dinde rôti aux trompettes	8,50 €
Suprême de pintade aux marrons confits	9,80 €
Poularde fermière aux morilles	12,20 €
Ballotin de chapon farci aux cèpes	11,40 €
Filet de canette à l'orange et poivre Sichuan	10,40 €
Dinde fermière rôtie et sa farce de Noël	9,80 €
Caille farcie marrons et foie gras (désossée)	10,50 €
Cuisse de canard confite aux cinq baies	9,40 €
Souris d'agneau confite miel et romarin	13,80 €

VianDES

Mignon de veau sauce aux morilles	14,20 €
Filet de bœuf sauce aux morilles	15,80 €
Jambon à l'os (sauce champagne, cèpes ou aurore)	7,20 €

Gibiers

Civet de chevreuil Grand Veneur	9,90 €
Civet de sanglier à l'Armagnac	9,90 €

LES POISSONS

Dos de loup écrevisse curry et lait de coco	12,50 €
Gratin de lotte, saumon et crustacés	14,50 €
Filet de St Pierre au Riesling	13,40 €
Filet de lotte à l'américaine	18,60 €
Langouste à l'américaine	23,50 €

LÉGUMES CUISINÉS

Gratin dauphinois à la crème	4,20 €
Gratin dauphinois aux cèpes	4,90 €
Gratin de cardons	4,90 €
Écrasé de pomme de terre au beurre truffé	4,80 €
Poêlée sylvestre aux fèves et marrons	5,20 €
Méli-mélo d'antan (panais, asperges, pois gourmands, butternut, pleurotes)	4,80 €
Pommes dauphine (4 pièces)	3,00 €
Polenta crémeuse au pistou	3,20 €

Garnitures pour compléter le légume principal

Fagot d'asperges au lard paysan	2,50 €
Fondant de courgettes	2,50 €
Fondant de pleurotes	2,50 €
Fondant de potiron aux châtaignes	2,80 €

Dans la limite des stocks disponibles
Arrhes 50% à la commande



Dans la limite des stocks disponibles, nous vous recommandons de passer vos commandes au plus tôt.

ARRET DES COMMANDES

Mardi 19 déc dernier délai pour les 23 et 24 déc

Mardi 26 déc dernier délai pour les 30 et 31 déc

Au-delà de ces dates, aucune commande ou modification de commande ne pourra être prise en compte, il vous sera cependant possible de venir vous servir directement au magasin sans réservation.

HORAIRES DU 19 AU 31 DECEMBRE 2023

- Du mardi au samedi 8h à 19h
- les 24 et 31 décembre : fermeture à 16h
- Fermé les lundis 18 et 25 décembre 2023

MOREL BOUCHER TRAITEUR

22 bd de Champaret, 38300 Bourgoin-Jallieu
== Autoroute Lyon/Chambéry - Sortie 8 ==

Tarif valable jusqu'au 31 décembre 2023

CONTACT ET INFOS : 04 74 93 28 49

site internet : www.morel-traiteur.fr