

TRAITEUR FESTIF

ENTRÉES

- Coquille St-Jacques aux Agrumes **12 €/Part**
- Bûche citronnée aux Deux Saumons (Frais et Fumé) **10 €/Part**
- Bouchée à la Reine (Ris de veau, Volaille, Champignons et Quenelles) **10 €/Part**
- Feuilleté à l'Effiloché de Boeuf Façon Rossini (Fois Gras / Crème de Champignons truffée) **14 €/Part**
(pièce pour 2 personnes)

PLATS CHAUDS

- Ris de veau aux Morilles **17 €/Part**
- Civet de Sanglier **12 €/Part**
- Suprême de Chapon farci aux Champignons **14 €/Part**
- Quenelle de Saumon aux Coquillages et Crustacés **12 €/Part**
ce plat nécessite d'être cuit au four avant d'être servis.
- Civet de Cerf **14 €/Part**

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin Dauphinois **5 €/Part**
- Gratin Dauphinois aux Cèpes **6 €/Part**
- Gratin de Cardons à la Moëlle **8 €/Part**
- Poêlée de Champignons et Châtaignes **8 €/Part**
- Pomme Dauphine **16.9 €/kg**

Prise de commande :

Nous prenons les commandes jusqu'au mardi 10 décembre 19h.

Commande uniquement sur place au magasin, aucune commande par téléphone, ni par mail, ni par les réseaux sociaux.

Nous invitons la clientèle à s'organiser si possible pour venir récupérer les commandes 1, 2 ou 3 jours avant Noël suivant les disponibilités de celle-ci afin de réguler au mieux la préparation de vos commandes.

Tout produit habituel et classique du magasin reste bien entendu disponible pour cette période, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de votre vendeur. Les conseils de cuisson ou de mise à température seront fournis avec votre commande.

Père Noël présent à la boutique le 23 et 24 décembre de 9h à 12h

Horaires exceptionnels des fêtes

Jeudi 19 et vendredi 20 déc. : 7h30 à 12h30, 15h00 à 19h00

Samedi 21 déc. : 7h30 à 12h30, 15h00 à 18h00

Dimanche 22 déc. : UNIQUEMENT RETRAIT DE COMMANDES de 8h00 à 12h00 - (magasin fermé)

Lundi 23 déc. : UNIQUEMENT RETRAIT DE COMMANDES de 8h00 à 12h00 - (magasin fermé)

Mardi 24 déc. : 8h00 à 14h (Non-Stop)

Mercredi 25 et jeudi 26 déc. : Fermé

Vendredi 27 déc. : 7h30 à 12h30, 15h00 à 19h00

Samedi 28 déc. : 7h30 à 12h30, 15h00 à 18h00

Dimanche 29 déc. : UNIQUEMENT RETRAIT DE COMMANDES de 8h00 à 12h00 - (magasin fermé)

Lundi 30 déc. : UNIQUEMENT RETRAIT DE COMMANDES de 8h00 à 12h00 - (magasin fermé)

Mardi 31 déc. : 8h00 à 14h (Non-Stop)

Mercredi 1 et jeudi 2 jan. : Fermé

☎ 04 74 79 40 77

📍 95 Rte des Alpes, 38150 Vernioz

📘 Maison Piaton

📷 Maison Piaton

🌐 www.maison-piaton.fr

Maison Piaton



Artisan Boucher



SOCIÉTÉ NATIONALE
DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE

CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2024

RCS Vienne B 891 691 115
Ne pas jeter sur la voie publique. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. Imprimé par ABAF.



PRÉPARATIONS

BOUCHÈRES CRUES FESTIVES

- Paupiette de Veau, Courge, graine de Courge, éclats de Châtaignes _____ **31.9 €/kg**
- Paupiette de Pintade Morilles et Cèpes _____ **25.9 €/kg**
- Paupiette de Canette Figue et Foie Gras _____ **25.9 €/kg**
- Rôti de Pintade Confit d'Oignons, Girolles et Foie Gras _____ **31.9 €/kg**
- Rôti de Canard Miel, Figues et Pain d'épices _____ **29.9 €/kg**
- Paupiette de Canette et son Chutney de Poire au Cassis _____ **24.9 €/kg**
- Rôti de Chapon Châtaignes et Girolles _____ **31.9 €/kg**
- Filet Mignon Confit d'Oignons, Cheddar Fumé et Bacon poché maison _____ **23.9 €/kg**
- Rôti de Veau farce fine de Noël (foie de volaille, cognac, pistaches, trompettes, jambon truffé) _____ **31.9 €/kg**

BROCHES DE VIANDE

- Poulet Tandoori _____ **21.9 €/kg**
- Poulet Tomate Basilic Oignons _____ **21.9 €/kg**
- Poulet Miel Figues _____ **21.9 €/kg**
- Veau Morilles et Cèpes _____ **22.9 €/kg**
- Veau Oignons et Bacon _____ **22.9 €/kg**
- Agneau à la Libanaise (Ail, Menthe, Ortie) _____ **24.9 €/kg**
- Agneau Ail noir et poivre _____ **24.9 €/kg**

PRODUITS EN CROÛTE FESTIFS

- Pâté Croûte Veau Morilles, Girolles et gelée à la Truffe _____ **39.9 €/kg**
- Pâté Croûte Lapin au Miel Infusé au Romarin et Pain d'épices _____ **31.9 €/kg**
- Pâté Croûte Sanglier aux Pommes Caramélisées et Foie Gras _____ **33,9 €/kg**
- Comme un Oreiller
Découvrez l'Oreiller du Beau Kévin, notre produit vedette des fêtes de fin d'année ! Un pâté croûte géant exquis, composé de 9 viandes de qualité supérieure (farce de porc, foie gras, ris de veau, sanglier, cerf, canard, caille, farce fine, poulet, morilles, pistaches), agrémenté d'une délicate gelée à la crème de champignons truffée. Chaque tranche est généreuse et peut satisfaire de 2 à 5 convives _____ **59.9 €/kg**

SAUCISSERIE MAISON

- Boudin Blanc farce Fine et Cognac _____ **20.9 €/kg**
- Boudin Blanc aux Morilles _____ **20.9 €/kg**
- Boudin Blanc à la Truffe _____ **21.9 €/kg**
- Saucisson à cuire Trompettes et Pistaches _____ **21.9 €/kg**
- Saucisson à cuire Morilles et Cèpes _____ **22.9 €/kg**

GIBIERS

- Cuissot de Sanglier avec os / sans os (en sauté ou rôti pour le nombre de convives souhaité) _____ **17.9 €/kg - 22.9 €/kg**
- Épaule de Sanglier avec os / sans os (en sauté ou rôti pour le nombre de convives souhaité) _____ **15.9 €/kg - 18.9 €/kg**
- Cuissot de Cerf avec os / sans os (en sauté ou rôti pour le nombre de convives souhaité) _____ **16.9 €/kg - 21.9 €/kg**
- Épaule de Cerf avec os / sans os (en sauté ou rôti pour le nombre de convives souhaité) _____ **15.9 €/kg - 18.9 €/kg**

VOLAILLES FESTIVES

- Chapon (10/12 pers) _____ **21.9 €/kg**
- Mini Chapon (4/6pers) _____ **21.9 €/kg**
- Dinde (10/12pers) _____ **21.9 €/kg**
- Poularde (5/7pers) _____ **21.9 €/kg**
- Pintade de Noël _____ **22.9 €/kg**
- Cuisse de Chapon _____ **24.9 €/kg**
- Suprême de Chapon _____ **31.9 €/kg**
- Cuisse de Canette _____ **19.9 €/kg**
- Filet de Canette _____ **34.9 €/kg**
- Magret de Canard _____ **29.9 €/kg**

CHARCUTERIES FESTIVES

- Foie Gras _____ **110 €/kg**
- Terrine de Sanglier Châtaignes Girolles _____ **34,9 €/kg**
- Terrine de Lièvre vin rouge / Foie Gras _____ **39,9 €/kg** (charcuterie à la coupe)
- Terrine de Lapin aux Noisettes _____ **34,9 €/kg**
- Terrine de Pigeon Abricots et Pistaches _____ **34,9 €/kg**