

Nos entrées froides

Terrine de Lotte et citron confit garnie**.....	6.50 €
Terrine de Crabe & Saumon garnie**.....	6.20 €
Médailon de Saumon garni**.....	6.50 €
Médailon de Colin garni**.....	5.00 €
Entremet de Loup & Saumon.....	5.60 €
Ballotine de Poularde et son coeur de foie gras.....	4.20 €
Prêssé de volailles au Foie gras.....	5.20 €
Foie gras de Canard fabrication maison.....	9.80 €

Nos Bodegas

Bodega aux 3 Saumons.....	6.20 €
Bodega aux lentilles vertes du Puy, Jambon de pays & son oeuf parfait.....	4.80 €
Bodega de Tourteaux, avocat et quinoa.....	6.20 €

(** garniture des poissons :

(macédoine mayonnaise, crevettes, œufs de cailles, tomate, mayonnaise à part)

Les poissons sont également disponibles sans garniture

(Veuillez vous renseigner en boutique)

Nos Entrées chaudes

Coquille St Jacques.....	6.50 €
Bouchée Tradition Ris de veau.....	4.50 €
Crêpe farcie aux fruits de Mer.....	4.50 €
Tourte Boudin blanc et pomme Royal Gala.....	4.00 €
Cassolette de Ris et rognons de veau sauce Madère.....	5.50 €
Feuilleté Jambon.....	3.50 €
Feuilleté Jambon et Champignons.....	3.50 €
Feuilleté Escargots et Julienne de Légumes.....	4.90 €



Nos poissons chauds

Dos de Cabillaud aux cèpes.....	6.80 €
Soufflé de Brochet sauce Cardinale.....	4.00 €
Soufflé de St Jacques et écrevisses.....	6.50 €
Marmite du pêcheur (saumon, lotte, crevettes, moules).....	8.20 €
Lotte à l'Américaine.....	8.90 €
Gratin de fruits de mer.....	6.50 €

Nos viandes

Longe de veau aux cèpes.....	6.90 €
Demi coquelet aux écrevisses.....	5.80 €
Caille farcie au Foie gras sauce Périgourdine.....	8.20 €
Blanquette de veau aux Morilles.....	6.90 €
Suprême de Chapon poché puis rôti, aux morilles.....	9.80 €
Cuisse de canard confite au poivre vert.....	5.90 €
Estoufado de sanglier aux châtaignes.....	7.20 €
Dinde aux marrons.....	6.20 €
Souris d'agneau aux thym.....	8.50 €

Nos légumes

Gratin Forezien (les 250 grs).....	3,00 €
Gratin de cardons (les 250 grs).....	4,00 €
Flan Florentin (épinards/champignons).....	2.50 €
Champignons persillés.....	3.90 €
Mille feuille de légumes.....	3.20 €
Pommes Dauphines.....	14.50 €/kg

Farce pour volailles :

Farce aux fruits secs.....	12,80 €/kg
Farce aux Morilles.....	13.90 €/kg

ET AUSSI.....

Pour votre apéritif.....

Cake jambon et olives, feuilletés assortis, gratons, pain surprise,
Toasts assortis, bouchées escargots.....etc.....

Notre Foie gras de canard fabrication Maison

Nos terrines charcutères, nos galantines

Nos patés en croûte

Nos cervelas pistachés ou truffés

Nos boudins blancs.....

Tarif aux 1er Décembre 2018

*Pour vous garantir la parfaite qualité de nos créations, tous les plats
proposés de la Maison BOLVY sont réalisés exclusivement
dans notre laboratoire par le chef et son équipe.*

***Attention** : Toute modification de commande ne sera prise en compte que
si celle-ci intervient au minimum 48h00 avant la date de retrait.*

Pour toute commande, un acompte sera demandé

La carte Fidélité ne sera pas acceptée pour tous paiements par
tickets Restaurants et chèques Cadeaux.

Prise de commande au plus tard:

NOËL: Mercredi 19 Décembre

St SYLVESTRE: Mercredi 26 décembre

CARTE TRAITEUR

Fêtes 2018

Charcuterie-Traiteur

BOLVY Gabriel

4 Rue Mercière

42110 Feurs

Tél/fax: 04.77.26.11.14

RCS 423 456 243



*fabriqué
chez nous
pour vous*

