

### Nos entrées froides

Terrine de Saumon à l'Oseille** .....	6.20 €
Terrine de Truite garnie** .....	5.20 €
Médailon de Saumon garni** .....	6.50 €
Médailon de Colin garni** .....	5.00 €
Entremet de Loup & Saumon.....	5.60 €
Bodega de Tourteaux, avocat et quinoa.....	6.20 €
Bodega aux 3 Saumons.....	6.20 €
Gâteau de Rouget sur sa mini ratatouille .....	5.40 €

(\*\* 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 €
Coquille de poisson sauce fruits de mer.....	4.20 €
Bouchée à la Reine Classique.....	3.10 €
Feuilleté Jambon et Champignons.....	3.50 €
Feuilleté Escargots et Julienne de Légumes.....	5.10 €
Feuilleté aux fruits de Mer.....	4.90 €

### Nos poissons chauds

Soufflé de Brochet sauce Cardinale.....	4.00 €
Soufflé de St Pierre.....	6.50 €
Marmite du pêcheur (saumon, lotte, crevettes, moules).....	8.20 €
Lotte à l'Américaine.....	8.90 €
Gratin de fruits de mer.....	6.50 €
Pavé de saumon à l'Oseille.....	6.50 €

### Nos viandes

Noix de veau aux cèpes.....	6.90 €
Jambon au Madère.....	4.80 €
Caille farcie au Foie gras sauce Périgourdine.....	8.20 €
Blanquette de veau aux Morilles.....	6.90 €
Blanquette de veau classique.....	6.20 €
Suprême de pintade aux girolles.....	6.20 €
Cuisse de canard confite au poivre vert.....	5.90 €
Boeuf bourguignon.....	5.50 €
Poulet Basquaise.....	5.50 €
Souris d'agneau aux thym.....	8.50 €
Paëlla classique.....	5.90 €
Paëlla Royale.....	6.90 €
Couscous.....	6.50 €

### Nos légumes

Gratin Forezien .....	3.30 €
Gratin de courgette.....	4.30 €
Champignons persillés.....	3.90 €
Mille feuille de légumes.....	3.20 €
Pommes Dauphines.....	14.50 €/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 charcutières, nos galantines

Nos patés en croûte

Nos cervelas

Nos boudins blancs.....

Tarif aux 1<sup>er</sup> Janvier 2020

*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.*

*Il est impératif de commander à l'avance*

\*\*\*\*\*

*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.

## CARTE TRAITEUR 2020

*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*

