

Nos entrées froides

Terrine de Rouget et Gambas garnie**	6.20 €
Terrine de Saumon a l'Oseille garnie**	5.20 €
Médailon de Saumon garni**	6.50 €
Entremet aux 2 poissons	5.50 €
Prêssé de volailles au Foie gras et griottines	5.20 €
Bodega aux 3 Saumons	6.20 €
Foie gras de Canard fabrication maison, purée de figues et magret fumé...	9.80 €

(** 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 €
Cassolette de Noix de St Jacques, quenelle de Brochet sur sa fondue de poireaux	5.80 €
Feuilleté Jambon et Champignons	3.50 €
Feuilleté Ris de veau au morilles,,,,,,,,,,,,,	7,20 €
Feuilleté Escargots et Julienne de Légumes	4.90 €
Escargots (la douzaine)	6,80 €



Nos poissons chauds

Dos de Cabillaud poché, beurre de coquillages aux fines herbes	6.80 €
Soufflé de Brochet sauce Cardinale	4.00 €
Lotte braisée à l'Américaine	9,20 €
Marmite du pêcheur (saumon, lotte, crevettes, moules)	8.20 €
Saumon soufflé, jus de carottes aux épices	6,20 €

Nos viandes

Noix de veau aux cèpes	6.90 €
Suprême de poulet fermier, sauce aux Morilles	7,80 €
Caille farcie au Foie gras sauce Périgourdine et truffes de Bourgogne	8.20 €
Tourte de pigeonneaux, foie gras et embeurrée de choux	9,80 €
Suprême de Pintade, éclats de noisettes, jus corsé	6,20 €
Civet de cerf, sauce St Hubert	6,80 €
Epaule de porc roulée, sauce au Madère	4,20 €
Dinde aux marrons	6.20 €

Nos légumes

Gratin Forezien (les 250 grs)	3,30 €
Flan de courge "Buternut"	2,90 €
Flan Brocolis et carottes	2,90 €
Champignons persillés	3.90 €
Mille feuille de légumes	3.20 €
Pommes Dauphines	14.50 €/kg

Farce pour volailles :

Farce aux fruits secs	12.50 €/kg
Farce aux Morilles	13.90 €/kg



ET AUSSI.....

Pour votre apéritif.....

Cake jambon et olives, feuilletés assortis, grattons, 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 pistachés ou truffés

Nos boudins blancs.....

Tarif aux 1er Décembre 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.*

***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, des arrhes seront demandés
Les commandes par mail ne seront pas prises en compte

La carte Fidélité ne sera pas acceptée pour tous paiements par
carte restaurant, tickets Restaurants et bons d'achat

Prise de commande au plus tard :

NOËL : Samedi 19 Décembre

St SYLVESTRE : Samedi 26 décembre

CARTE TRAITEUR

Fêtes 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*

