



Le Chalet Traiteur

Un air de fête ...
... dans votre assiette !



Réservez, c'est mieux !

06 21 10 24 01

35 rue Viennois 38520 LE BOURG D'OISANS

Du 24 décembre au 1^{er} janvier, le Chalet Traiteur vous propose

Escargots à la bourguignone	11 € la douzaine
Croustillant de noix de Saint-Jacques sauce champagne	12 € la portion
Filet de turbo piqué au chorizo et tartare de courgette	15 € la portion
Fricassée d'homard et fettuccine	15 € la portion
Cordon bleu de magret de canard au beaufort	15 € la portion
Suprême de chapon au riesling	15 € la portion
Ris de veau aux morilles	15 € la portion
Pavé de cerf au poivre vert	15 € la portion
Tournedos de bœuf rossini	15 € la portion

Accompagnement : Mousseline de vitelotte avec éclats de patate douce et méli-mélo de légumes.

Tartiflette royale 16 € la portion
(fromage, pommes de terre, truffes ou cépes, charcuterie, salade)

Raclette royale 16 € la portion
(fromage, pommes de terre, volaille, charcuterie, salade)





Le Chalet Traiteur

Apéritif Dinatoire



Le Classic

16,50 € 9 pièces par pers.

Saumon fumé, escargots, mousse de thon et crevette, rillettes au magret de canard, gougère à la mousse de foie gras, œufs de caille en gelée, feuilleté, mini-brochette, verrines.

Le Royal

22,50 € 12 pièces par pers.

Foie gras à la châtaigne, huîtres, jambon cru, fantaisie de crevettes pamplemousse, saumon fumé, escargots, Saint-Jacques gratinées, terrine de ris de veau, magret de canard farci, verrines, fromages (2 sortes).

Repas Créole 25 € par pers.

Accras, crabe gratiné et boudin noir.

Carry poulet et rougail saucisse.

Ananas Givré.

Et le punch qui va bien.