

Viandes

- ✚ Filet de canard sauce morille 7.80 €
- ✚ Filet de canard sauce poivre vert 6.80 €
- ✚ Gigolette de pintade farcie aux morilles et marrons 6.80 €
- ✚ Sauté de chapon sauce aux cèpes 7.90 €
- ✚ Civet de sanglier 6.80 €
- ✚ Suprême de pintadeau sauce morilles 6.80 €
- ✚ Fondant de poulet farci aux cèpes et pistaches 5.60 €
- ✚ Fondant de veau sauce champagne 6.70 €

Légumes

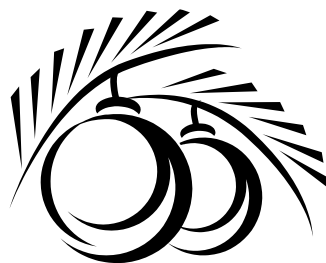
- ✚ Gratin dauphinois 2.70 €
- ✚ Gratin dauphinois aux cèpes 3.30 €
- ✚ Gratin de cardons 3.25 €
- ✚ Gratin dauphinois et gratin de cardons 5.20 €
- ✚ Gratin de ravioles 3.90 €
- ✚ Gratin de cardons et polenta crémeuse 4.95 €
- ✚ Gratin de cardons, fricassée de marrons 4.80 €

La maison Ferret Traiteur

*vous souhaite
de joyeuses fêtes
de fin d'année*

et

*meilleurs vœux
pour 2021!*



SARL Ferret Traiteur

35, Route de la Manoque
Bugnon

38630 Corbelin

Site : www.ferret-traiteur.fr

FERRET

TRAITEUR

Menus et carte

Fêtes de fin d'année

2020



Pensez à votre FOIE GRAS !

Fabrication maison

11 € les 100 grammes

35, route de la manoque
38630 Corbelin

Tel : 04/74/88/98/42

Mail : agnes.ferret@wanadoo.fr

MENUS

Menu n°1 à 16.20 €

Terrine de sanglier maison
Fondant de veau sauce champagne
Gratin dauphinois,
Flan duxelles de champignons

Menu n°2 à 18.60 €

Foie gras de canard maison
Sauté de chapon sauce aux cèpes
Gratin dauphinois et gratin de cardons



Menu n°3 à 19 €

Assiette gourmande

Duo de saumon
(Mini médaillon de saumon et saumon fumé)
et son **Foie gras** maison et petite mâche

Civet de sanglier

Gratin de cardons et fricassée de marrons

Menu n°4 à 20 €

Entrée festive

(Foie gras Maison, saumon fumé, 2 crevettes, mousseline d'avocat)

Filet de canard sauce morilles **OU**

Gigollette de pintadeau farcie aux morilles et marrons

Polenta crémeuse et gratin de cardons



Parte de fin d'année

Entrées froides

- + Foie gras de canard maison **6.80 €**
- + Médaillon de saumon en Bellevue **6.45 €**
- + Entrée festive (foie gras de canard, saumon fumé, 2 crevettes, mousseline d'avocat) **7.90 €**
- + Terrine de sanglier **4.15 €**
- + Duo de saumon (mini médaillon de saumon et saumon fumé), foie gras maison et sa petite mâche **7.90 €**
- + Terrine de Saint Jacques maison et sa fine macédoine de légumes et crevette **4.80 €**

Entrées chaudes

- + Marbré de sandre sauce maître pêcheur **6.20 €**
- + Gratin de fruits de mer et quenelle de brochet **6.60 €**
- + Pavé de saumon sauce oseille ou sauce champagne **7.20 €**
- + Corolle de sole à la mousseline de St Jacques **6.80 €**