

Les plats uniques.

Les saveurs.

selon saison		d'ailleurs	
(Tarif/pers. un minimum de 4 portions)	La portion		La portion
Coq au vin & tagliatelles	9,50€	Rougaille saucisse	8,50€
Petit salé aux lentilles (lentilles, saucisse montbéliarde, lard fumé)	9,00€	Chili con carne & riz	8,00€
Poule au pot	8,30€	Paëlla traditionnelle (poulet, gambas, fruits de mer, chorizo, légumes) minimum 6 personnes possibilité location trépied pour poêle (selon stock disponible, gaz à votre charge.)	10,50€ 20,00€
Cassoulet toulousain (cuisse de canard confit, haricot, saucisse fumée)	12,00€	Moussaka	8,00€
Langue de bœuf sauce piquante,pomme vapeur	9,50€	Tajine de poulet aux citrons confits	9,00€
Choucroute garnie - 4 charcuteries	10,00€	Tajine d'agneau aux fruits secs	10,00€
Bœuf bourguignon & pâtes fraîches	10,00€	Couscous royal (agneau, poulet, légumes, merguez semoule)	11,95€
Tête de veau sauce gribiche & ses légumes	9,00€		
Pot au feu (2 viandes) & ses légumes (carottes, poireaux, navets, pomme de terre)	10,00€		
Blanquette de veau à l'ancienne	10,00€		
Navarin d'agneau & printanière de légumes	10,50€		
Brechets de poulet persillés	selon cours		
Osso bucco à l'italienne & tagliatelles fraîches	9,50€		
Croziflette	9,00€		
Bressiflette (pomme de terre, volaille, Bleu de Bresse)	9,00€		
Choucroute de la mer	selon cours		
Lasagne de bœuf maison	7,00€		
Gratin d'andouillette poireaux & pommes vapeur	10,00€		
Parmentier de bœuf	8,50€		

Tous nos produits sont
fabriqués maison

Design by MaisonLéon.co - Photos non-contractuelles - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Lamarche.

TRAITEUR

révèle la subtilité de vos papilles



PLATS À EMPORTER

PF

Lamarche.

TRAITEUR

révèle la subtilité de vos papilles

Guéreins
146 rue du Centre,
01090 Guéreins
04 74 66 16 98

Charnay-lès-Mâcon
86 Grande Rue de la Coupée,
71850 Charnay-lès-Mâcon
03 85 59 49 51

www.lamarche-traiteur.fr





Les entrées.

froides	
(Tarif/pers. un minimum de 4 portions)	La portion
Opéra Tomate/basilic, fromage frais	5,00€
Terrine de légumes de saison, coulis de tomate	5,00€
Terrine de noix de St-Jacques aux herbes	6,50€
Tartare aux noix de St-Jacques, marinade aux agrumes	9,50€
Terrine aux écrevisses à l'armoricaine	6,50€
Médaillon de saumon en gelée	6,80€
Médaillon de brochet	6,80€
Terrine de brochet, rouget aux tomates séchées	7,60€
Terrine de lapin aux noisettes, pickles d'oignons rouges	6,50€
Pâté croûte de canard, foie gras & pruneaux	7,50€
Médaillon de foie gras de canard	12,00€
Millefeuille de foie gras, pain d'épice & gelée de fruits	12,90€
Bavarois de saumon fumé & crevettes	7,50€



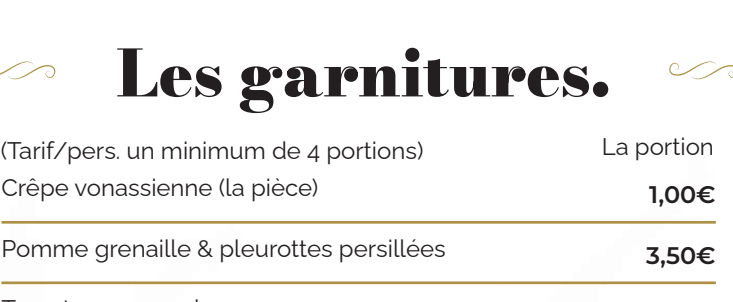
Les entrées.

chaudes & poissons chauds	
(Tarif/pers. un minimum de 4 portions)	La portion
Vol au vent ris de veau aux morilles	8,50€
Escargots de bourgogne en coquille (12 pièces)	9,50€
Fruits de mer en gratin	8,70€
Coquille St-Jacques à la normande	8,95€
Cassolette de ris de veau aux champignons	12,00€
Filet de dorade aux citrons confits	9,85€
Pavé de saumon, sauce vierge	9,90€
Dos de cabillaud, sauce curry	11,50€
Filet de sandre rôti, réduction au vire-Clessé	10,95€
Noix de St-Jacques snackées, jus brun aux champignons des bois	12,50€
Blanquette de lotte, sauce armoricaine	13,50€
Grand aioli comme en Provence mini 4 pers	13,50€



Les viandes.

& volailles	
(Tarif/pers. un minimum de 4 portions)	La portion
Paleron bœuf confit aux échalotes	9,00€
Jambon rôti à l'os, sauce madère ou porto	8,50€
Volaille fermière à la crème & champignons de Paris	10,50€
supp. volaille de Bresse	+3€
Mignon de porc, tomate mozzarella, sauce aubergine	7,90€
Cuisse de canard confite, sauce poivre	9,50€
Suprême de pintade façon chasseur	9,50€
Suprême de volaille sauce morilles	12,00€
Joue de bœuf confite au syrah	10,50€
Magret de canard rôti, miel & balsamique	10,50€
Rôti de pintade farci, sauce provencale	9,50€
Souris d'agneau confite, jus au thym	14,00€
Longe de veau basse température,jus perlé au romarin	11,50€
Filet de bœuf en croûte wellington jus réduit - mini 6 pers	14,00€
Tournedos de bœuf façon Rossini	16,50€
Sauté de poulet Basquaise	8,50€



Les garnitures.

(Tarif/pers. un minimum de 4 portions)	La portion
Crêpe vonassienne (la pièce)	1,00€
Pomme grenaille & pleurottes persillées	3,50€
Tomate provencale	2,50€
Gâteau 2 légumes (selon saison)	2,50€
Ratatouille niçoise	3,50€
Gratin dauphinois	3,00€
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	2,80€
Tatin de légumes confits	3,00€
Crique de pomme de terre	3,00€
Poêlée de champignons à la crème ou persillés	3,00€
Risotto aux champignons	4,00€
Gratin dauphinois à la truffe	4,00€
Cardons à la moelle (selon saison)	5,00€
Lasagne veggie aux aubergines	5,00€
Bavarois de légumes de saison	3,50€
Pomme dauphine 3 pieces	3,20€

