Menu à 25€

Entrée

Foie Gras Mi-Cuit /
Chutney de Poire et
Pomme Verte /
Madeleine au Pain
d'Epices

Plats

Pavé de Saumon Rôti /
Sauce Légère aux Agrumes /
Potimarron Confit au Miel /
Risotto au Parmesan

Dessert

Bavarois à la Poire /
Biscuit au Speculoos /
Crumble au Cacao

Pour les gourmands
Option Fromage avec notre
Trilogie à 4€

Pensez à nous signaler vos allergies !!!

Menu à 32€

Entrée

Royale de Saint Jacques /
Crémeux aux Poireaux /
Crumble au Parmesan et
Chorizo

Plats

Filet de Bœuf /
Sauce aux Morilles /
Purée de Topinambour /
Poêlée de Shiitake

Dessert

Bûche de Noël
(Vanille et Chocolat Blanc Valrhona /
Confit de Figues /
Croustillant aux Noix)

Pour les gourmands
Option Fromage avec notre
Trilogie à 4€

Pensez à nous signaler vos allergies !!!

Carte et Menus des Fêtes 2026

11 Rue Charles de Gaulle 69210 L'ARBRESLE
04.74.01.01.82
traiteur.lchastel@gmail.com
wwww.traiteur-arbresle.com

L.C TRAITEUR

Merci de commander
avant
le 21/12 pour **Noël**
le 28/12 pour le **Jour de l'An**

Pour toute commande passée après ces dates, certains produits peuvent être en rupture.

Horaires exceptionnels

Jeudi 24 Décembre	8h30 à 17h30
Vendredi 25 Décembre	8h30 à 12h00
Jeudi 31 Décembre	8h30 à 15h00
Vendredi 1er Janvier	Fermé
Samedi 2 Janvier	Fermé

Horaires habituels tous les autres jours

Lundi	Fermé
Mardi	8h30-13h30 / 15h00-18h30
Mercredi	8h30-13h30 / 15h00-18h30
Jeudi	8h30-13h30 / 15h00-18h30
Vendredi	8h30-13h30 / 15h00-18h30
Samedi	8h30 à 12h30
Dimanche	Fermé

A Partager

Planche de Charcuterie.....4.00€ la part
(Saucisson Sec, Jambon Blanc, Jambon Cru)
Planche de Fromage.....5.00€ la part
(Comté, Brie, St Marcellin)
Croq Truffe.....5.00€ pièce
(Jambon Blanc, Emmental, Béchamel à la Truffe)
Gougère au Comté.....8.00€ la dze
Feuilletés.....9.00€ la dze
(3 Emmental, 3 Jambon Blanc, 3 Saumon, 3 Saucisse)
Escargots (très gros).....11.00€ la dze

Entrées Froides

Terrine Maison.....7.50€ la part
(Chevreuil, Figues, Noisettes)
Gravlax de Saumon.....7.50€ la part
Saumon Fumé de Norvège.....8.00€ la part
½ Queue de Langouste.....24.00€ pièce
Foie Gras Mi-Cuit.....135.00€ le kg
(Disponible en balottine de 250g, 500g, 1kg)

Entrées Chaudes

Boudin Blanc Nature.....2.90€ pièce
Boudin Blanc Truffé.....3.90€ pièce
Velouté de Butternut et Brisures de Châtaignes
.....5.50€ la part
Vol au Vent.....6.50€ pièce
(Béchamel, Poulet, Champignons)
Coquille Saint Jacques.....7.90€ pièce
Royale de Saint Jacques, Crémeux aux Poireaux,
Crumble au Parmesan et Chorizo.....8.00€ la part

Poissons (Prix à la Part)

Filet de Truite.....8.50€
Filet de Sandre.....9.00€
Pavé de Saumon.....9.00€
Dos de Cabillaud.....9.50€
Saint Jacques Poêlées.....10.00€
Gratin de Fruits de Mer.....10.50€

Viandes (Prix à la Part)

Suprême de Volaille.....8.50€
Chapon Rôti.....9.00€
Magret de Canard.....9.50€
Pavé de Cerf.....9.50€
Filet de Boeuf.....10.50€
Filet de Veau.....11.00€

Sauces (Prix à la Part)

Foie Gras - Morilles - Forestière - Jus de Viande -
Parmesan - Agrumes - Bisque de Crustacés - Poivres
.....2.00€ le pot

TRAITEUR_LCHASTEL

Accompagnements (Prix à la Part)

Pommes Dauphines (3 pièces).....3.00€
Risotto au Parmesan (200g).....4.00€
Gratin de Ravioles (200g).....4.00€
Gratin de Cardons (250g).....4.00€
Gratin Dauphinois (250g).....4.00€
Pomme de Terre Grenaille (200g).....4.00€
Poêlée de Shiitake (200g).....4.00€
Poêlée de Butternut et Châtaignes (200g).....4.00€

Supplément Truffe.....2.00€

Boissons

Vin Rouge (Nero D'Avola Patria Terre Siciliane)
.....12.00€ la bouteille de 75cl
Vin Blanc (Domaine du Chardonnay Petit Chablis)
.....13.00€ la bouteille de 75cl
Blanc de Noirs (Domaine THOMAS Cuvée «1931»)
.....14.00€ la bouteille de 75cl
Cerdon Rosé (DANIEL BOCCARD Bugey)
.....16.00€ la bouteille de 75cl

Extras

Beurre Maitre d'Hôtel (20g).....1.00€ la portion
Chutney de Poire et Pomme Verte (50g)..1.50€ le pot
Brie Truffé (60g).....2.00€ la portion
Pain d'Epices Individuel.....4.00€ la portion
Jambon Blanc Truffé.....35.00€ le kg