



Traiteur
GIRARDEAU

Depuis 1972

Menu de Fêtes
2024



AMUSE-BOUCHES FROIDS

Sushi de homard, mayonnaise coriandre sésame ..	3.30 €
Œuf de caille, saumon fumé, caviar Baeri **	2.80 €
Royale de pétoncles* au safran et pesto	2.60 €
Mini poke bowl de thon mariné et algues nori ...	3.40 €
Banderille de saumon mariné Cajun	2.00 €
Demi Saint-Jacques* marinée et algues	2.60 €
Verrine de tartare de crabe au cerfeuil et avocat	3.10 €
Tartare de saumon à la cuillère	2.40 €
Œuf mimosa truffes et jambon au porto	3.10 €
Toast de foie gras de canard maison	2.50 €
Carpaccio de poule faisane, crème de balsamique et pignons de pin grillés	2.40 €
Mousse de petits pois à l'huile de truffe et jambon ibérique	2.50 €
Caviar d'aubergine maison et cubes de fromage de brebis	2.30 €
Mini ratatouille "taillée main" et chèvre frais.....	2.40 €

AMUSE-BOUCHES CHAUDS

Huître de Vendée gratinée	3.10 €
Praires gratinées de Noirmoutier	1.10 €
Mini poivrons agneau cumin	2.80 €
Marmite de cuisses de grenouille aux lentilles et crème de cèpes	3.20 €
Filet de rouget à la tapenade	2.80 €
Saucisson truffée et pistaché en brioche	3.20 €
Toast de foie gras de canard chaud	2.50 €
Feuilleté de veau truffé	2.60 €
Bouchée de sanglier et châtaigne	2.20 €
Minis fouées au beurre de truffe	2.20 €
L'escargot de Bourgogne et son beurre persillé maison	1.35 €

Tous nos plats sont visibles
en photos sur Instagram
@charcuterie.girardeau



★ *Acipenser Baeri* (origine Italie)

★★ *Acipenser gueldenstaedtii* (origine Italie)

* *Argopecten Purpuratus*

** *Placopecten Megellanicus* ou *Maximus*

LES ENTRÉES FROIDES

Burratina au saumon fumé, œufs de truite, Raifort et pousses de betterave	12.20 €
Poke bowl au thon et oeufs de saumon	14.50 €
Demi-langouste froide à la Parisienne	38.50 €
Gourmandise de Crabe et Saint-Jacques** , crème d'herbes	13.00 €
Foie gras de canard maison (origine France)	190 €/kg
Foie gras d'oie maison (origine France)	252 €/kg
Foie gras de canard maison truffé (origine France, truffe melanosporum)	246 €/kg
Pâté en croûte à la Royale (foie gras de canard, truffe, faisane, porc, vin jaune) ...	72.00 €/kg
Pâté en croûte pistaché à la Lyonnaise	56.00 €/kg
Saumons : Fumé Mariné à l'Aneth Mariné à la Japonaise Mariné aux épices Cajun	74.20 €/kg
Galantines de Noël (Porc)	40.00 €/kg
Ballotine de volaille de Bresse au foie gras et à la truffe	59.00 €/kg



ASTARA
PARIS

CAVIAR OSCIETRE**
ORIGINE ITALIE

Boîte de 10 gr	23.90 €
Boîte de 30 gr	71.70 €
Boîte de 50 gr	119.50 €
Boîte de 100 gr	239.00 €
Boîte de 250 gr	597.50 €

LES COMMANDES SONT À PASSER
AU MAGASIN UNIQUEMENT

DATE LIMITE

LE 22 DÉCEMBRE POUR NOËL
ET LE 29 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN

La liste des allergènes de la carte
est disponible au magasin ou sur ce QR code :



LES ENTRÉES CHAUDES

- Velouté de cresson
aux cuisses de grenouilles et œuf poché. 12.50 €
(+2 € de consigne)
- Coquille Saint-Jacques** aux truffes 14.20 €
- Quenelle de Brochet
sauce nantua et truffes rapées 10.95 €
- Homard en salpicon et ses ravioles au fromage,
crème de basilic et artichaut 13.95 €
(+2 € de consigne)
- Velouté de cèpes et foie gras en bocal,
croûtons de pain poilane frits 9.10 €
(+2 € de consigne)
- La bisque de Homard maison et sa garniture 13.95 €
(+2 € de consigne)
- La pithiviers de veau et ses ris aux girolles 13.80 €
- Cocotte de cuisses de grenouilles,
crème de cèpes et lentilles 10.95 €
(+2 € de consigne)
- Feuilleté de ris de veau Français,
aux morilles et asperges vertes 15.20 €
- Vol au vent Traditionnel, au ris de veau français 13.95 €
- Ecargots de Bourgogne, au beurre de Baratte 16.20 €
la douzaine
- Le saucisson Lyonnais pistaché en croûte 9.80 €



LES TRUFFES NOIRES MÉLANOSPORUM

entières ou à la pesée
(prix au cours du jour)

LES POISSONS

- Cassolette de Cabillaud et gnocchis,
sauce crème à la truffe 16.20 €
(+1 € de consigne)
- Cassolette de lotte à l'ail doux,
pappardelles fraîches et petits légumes tournés. 16.20 €
(+1 € de consigne)
- Filet de Bar, ravioles aubergine et tomate,
sauce chartreuse et homard 16.20 €
- Estouffade d'anguille au vin rouge, pommes
de terre grenailles et petits légumes tournés 16.20 €
- Le risotto crémeux de Saint-Jacques et truffes,
brunoise de légumes frais 16.20 €
(+2,50 € de consigne)
- ½ langouste en piccata,
risotto crémeux au parmesan 39.00 €
(+2 € de consigne)

Tous ces mets seront présentés en cassolette, en bocal ou en barquette aluminium

DATE LIMITE DES COMMANDES AU MAGASIN : LE 22 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 29 DÉCEMBRE POUR LA SAINT-SYLVESTRE

LES VIANDES

- Tournedos de volaille au foie gras,
crème de cèpes, ravioles ricotta épinards 17.40 €
- Suprême de volaille fermière truffée, écrasée
de pommes de terre et céleri à l'huile de truffe ... 18.20 €
- Suprême de volaille fermière truffée en ½ deuil,
pappardelles fraîches et petits légumes tournés .. 17.90 €
- Suprême de volaille fermière sauce morilles, crumble
de pommes de terre et petits légumes tournés ... 17.90 €
- Caille farcie en croûte (entièrement désossée),
pommes boulangère 17.40 €
- Filet de Bœuf à la Rossini, pommes de terre
grenailles et petits légumes tournés. 18.20 €
- Sauté de filet de bœuf aux morilles,
pappardelles fraîches et petits légumes tournés .. 17.80 €
- Pièce de veau en saltimbocca, jus à la sauge,
galettes de risotto et petits légumes tournés. 18.20 €
- Carré d'agneau en croûte d'herbe, jus au thym, crumble
de pomme de terre et aubergine gratinée. 18.95 €
- Duo de suprêmes de pigeonneau, tatin de
pommes de terre à la truffe et légumes verts 17.40 €
- Carré de cerf sauce moelle, pommes de terre
grenailles et petits légumes tournés. 17.40 €
- Lièvre à la Royale façon Girardeau,
spätzles maison et choux rouges 17.40 €
- Ris de veau Français sauce girolles 121 €/le kg

LA SÉLECTION DE FROMAGES FERMIERS DE CHEZ PHILIPPE OLIVIER, MAÎTRE AFFINEUR

Le camembert truffé maison : 19.50 €/pièce

LES GARNITURES

- Crumble de pommes de terre aux cèpes ... 4.50 €/pièce
- Tatin de pommes de terre à la truffe 6.90 €/pièce
- Spätzles maison aux marrons et lards. 25.50 €/le kg
- Le gratin de pommes de terre aux cèpes .. 22.00 €/le kg





sur commande (attention, quantité limitée)

Les chapons roulés 210 €/pièce
 Les poulardes roulées 95 €/pièce
 Les poulardes non-roulées 65 €/pièce
 Les poulets de Bresse 20.50 €/le kg

Farce fine truffée..... 69 €/le kg
 Farce fine aux marrons 40 €/le kg
 Farce fine nature..... 29 €/le kg

50€
sans poisson

LE MENU DE FÊTES DE LA MAISON GIRARDEAU

60€
avec poisson

Amuse-bouches

Œuf de caille, saumon fumé, caviar Baeri** • Toast de foie gras de canard maison
 • Œuf mimosa truffes et jambon au porto • Cuillère de tartare de crabe • Huitre gratinée • Feuilleté de veau truffé

Les entrées

Burratina au saumon fumé,
œufs de truite, Raifort et pousses de betterave
ou
 Gourmandise Crabe et Saint-Jacques**, crème d'herbes
ou
 Velouté de cresson
 aux cuisses de grenouilles et œuf poché
ou
 Coquille Saint-Jacques** aux truffes
ou
 Homard en salpicon et ses ravioles au fromage,
 crème de basilic et artichaut
ou
 Bisque de Homard maison et sa garniture
ou
 ½ langouste froide à la Parisienne (+25 €)

Les poissons

Cabillaud et gnocchis, sauce crème à la truffe
ou
 Cassolette de lotte à l'ail doux,
 pappardelles fraîches et petits légumes tournés
ou
 Filet de Bar, ravioles aubergine et tomate,
 sauce chartreuse et homard
ou
 Le risotto crémeux de Saint-Jacques et truffes,
 brunoise de légumes frais
ou
 ½ langouste en picatta,
 risotto crémeux au parmesan (+25 €)

Les viandes

Tournedos de volaille au foie gras,
 crème de cèpes, ravioles ricotta épinards
ou
 Suprême de volaille fermière truffée,
 écrasée de pommes de terre
ou
 Suprême de volaille fermière truffée en demi-deuil,
 pappardelles fraîches et petits légumes tournés
ou
 Suprême de volaille fermière sauce morilles, crumble
 de pommes de terre et petits légumes tournés
ou
 Caille farcie en croûte (entièrement désossée),
 pommes boulangère
ou
 Filet de Bœuf à la Rossini, pommes de terre
 grenailles et petits légumes tournés
ou
 Pièce de veau en saltimbocca, jus à la sauge, galette
 de risotto au safran et petits légumes tournés
ou
 Duo de suprêmes de pigeonneau, tatin de
 pommes de terre à la truffe et légumes verts
ou
 Carré d'agneau en croûte d'herbe, jus au thym,
 crumble de pomme de terre et aubergine gratinée
ou
 Lièvre à la Royale, spätzles et chou rouge

Fromage

Portion de camembert truffé maison
(un entier pour 8 personnes)

Tous ces mets seront présentés en cassolette, en bocal ou en barquette aluminium

DATE LIMITE DES COMMANDES AU MAGASIN : LE 22 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 29 DÉCEMBRE POUR LA SAINT-SYLVESTRE

51-53, rue Saint Nicolas - 49400 Saumur - Tél. : 02 41 51 30 33 - www.girardeau-traiteur.com

Suivez-nous sur instagram



charcuterie.girardeau