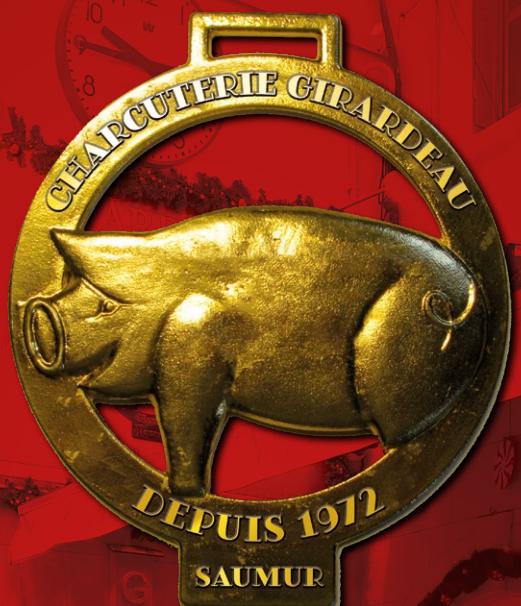


Traiteur
GIRARDEAU
Depuis 1972



Amuse
bouches
Entrées
Poissons
Viandes
Truffes
Caviar

Menu
de Fêtes

2025

AMUSE-BOUCHES

FROIDS

Œuf mimosa truffé et jambon au porto.....	3.50 €
Toast de saumon fumé maison et caviar oscietre**...	2.60 €
Tartare de saumon en oursin	3.90 €
Crèmeux de foie gras aux morilles, petits croûtons frits de pain Poilâne	2.30 €
Royale de pétoncles* au safran et pesto	2.60 €
Saint-Jacques** marinée et algues japonaises	2.60 €
Mini poke bowl de thon mariné et algues nori.....	3.40 €
Verrine de tartare de crabe au cerfeuil et avocat	3.10 €
Sushi de homard, mayonnaise coriandre sésame	3.50 €
Tartare de saumon en cuillère	2.40 €
Mousse de chou fleur et moule de bouchot au cresson	1.90 €
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 €
Vitello tonnato et capres trombone en brochette	2.20 €
Toast de foie gras de canard confit maison	2.90 €
Caviar d'aubergine et fromage de brebis au thym	2.30 €
Mini ratatouille "taillée main" et chèvre frais	2.40 €

LES COMMANDES SONT À PASSER AU MAGASIN UNIQUEMENT
DATE LIMITÉE
LE 22 DÉCEMBRE POUR NOËL
ET LE 29 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN

AMUSE-BOUCHES

CHAUDS

Mini vol au vent au ris de veau Français.....	2.95 €
Brochette de gésiers de canard et magret fumé	1.60 €
Huître de Vendée gratinée.....	3.40 €
Feuilleté de veau truffé	2.50 €
Saucisson truffé et pistaché en brioche	3.20 €
Feuilleté de sanglier et châtaigne.....	2.20 €
Cappuccino de cèpes.....	2.30 €
Toast de foie gras de canard chaud	2.50 €
Escargots de Bourgogne au Beurre de Baratte (maison)	1.35 €
Petite boulette d'agneau au cumin	1.95 €
Minis fouées au beurre de truffe	2.40 €

Caviar :

- * *Acipenser transmontanus* (origine Italie)
- ** *Acipenser gueldenstaedtii* (origine France)

Saint-Jacques :

- * *Argopecten Purpuratus*
- ** *Piacopecten Megellanicus ou Maximus*

ENTRÉES

FROIDES

Burratina au saumon fumé, œufs de truite, raifort et pousses de betterave	12.20 €
Demi-langouste froide à la Parisienne.....	39.50 €
Gourmandise de Crabe et Saint-Jacques**, crème d'herbes	13.00 €
Assiette nordique (Saumon mariné à l'aneth, 10 gr de caviar*, mignonnette de vodka, crème et pommes vapeur)	30.00 €
Homard Français et sa royale d'américaine, brunoise de courgettes à l'aneth et œufs de truite	14.50 €
Foie gras de canard maison (origine France).....	190 €/kg
Foie gras de canard maison truffé (origine France, truffe melanosporum).....	246 €/kg
Foie gras d'oie maison (origine France).....	252 €/kg
Pâté en croûte au vin jaune (volaille de bresse, truffes, foie gras, porc, pistache)	72.00 €/kg
Pâté en croûte Saint-Hubert (faisan, lièvre, foie gras, abricots)	68.00 €/kg
Pâté en croûte de Noël (hure de porc, foie gras, saucisson lyonnais)	69.00 €/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

CAVIAR OSCIETRE **

ORIGINE FRANCE



Boîte de 30 gr (Oscietre - Origine France)	61.50 €
Boîte de 50 gr (Oscietre - Origine France)	102.50 €
Boîte de 100 gr (Oscietre - Origine France)...	205.00 €
Boîte de 250 gr (Oscietre - Origine France) ..	512.50 €



L'IDÉE CADEAU

Boîte de 10 gr de Caviar Titane (origine Italie)
et sa mignonnette de Vodka
20.50 €

Boîte de 10 gr (Titane - Origine Italie)..... 17.90 €

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



ENTRÉES

CHAUDES

Œuf poché et caviar Titane*, brandade mi-fumée, bacon frit	13.95 € (+3 € de consigne)
Bocal de Saint-Jacques aux truffes fraîches, mousseline de céleri et persil plat	14.95 € (+3 € de consigne)
Minestrone de volaille fermière à la truffe.....	13.95 € (+3 € de consigne)
Langoustines à l'américaine.....	58.00 €/kg
Coquille Saint-Jacques** aux truffes	14.20 €
Homard en salpicón et ses ravioles au fromage, crème de basilic et artichaut	14.95 € (+3 € de consigne)
Soupe de moules et coquillages au safran et à l'orange, julienne de légumes	11.50 € (+3 € de consigne)
Risotto de Saint-Jacques** au safran	16.20 € (+3 € de consigne)
Saucisson truffé pistaché en bocal, étuvée de poireaux et pommes de terre, vinaigrette à la brisure de Truffes	11.95 € (+3 € de consigne)
Cocotte de cuisses de grenouilles, crème de lentilles aux cèpes.....	11.95 € (+3 € de consigne)
Feuilleté de ris de veau Français, aux morilles et asperges vertes.....	16.20 €
Quenelle de brochet sauce Nantua et truffes râpées	10.95 €



LES TRUFFES NOIRES MÉLANOSPORUM

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

POISSONS

Cassolette de Cabillaud et crème de curry coco, riz sauvage aux légumes croquants	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, mini ratatouille gratinée, pommes de terre grenaille, poids gourmands	16.20 €
Estouffade d'anguille au vin rouge, pommes de terre grenaille et petits légumes tournés	16.20 €
Cassolette de Saint-Jacques** sauce homardine, riz basmati et petits légumes tournés	16.20 € (+1 € de consigne)
Paupiette de turbo farci, sauce aux asperges vertes et coquillages, tagliatelles printanières	16.20 €
1/2 langouste en piccata, tagliatelles printanières	39.50 €

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

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

VIANDES

Filet de Bœuf à la Rossini, pomme de terre grenaille et petits légumes tournés	18.20 €
Pigeonneau rôti, sauce vin rouge, tatin de pommes de terre à la truffe	18.40 €
Tournedos de volaille, Sauce Périgueux, crumble de pommes de terre aux cèpes et petits légumes tournés.....	16.50 €
Suprême de volaille fermière sauce morilles et vin jaune, taglierinis printanières	17.40 €
Suprême de volaille fermière truffé en 1/2 deuil, crumble de pommes de terre aux cèpes et petits légumes tournés.....	18.20 €
Suprême de volaille fermière aux écrevisses, riz sauvage aux légumes croquants	17.90 €
Cassoulet de noël au Boudin blanc truffé, jambon, rillons, saucisson truffé et pistaché, pieds de cochon	17.80 €
Caille farcie en croûte (entièrement désossée), embeurrée de choux aux girolles, pommes grenaille.....	16.40 €
Pièce de veau et ses ris, sauce girolles, crumble de pommes de terre et petits légumes tournés	18.20 €
Carré d'agneau, jus au thym, crumble de pommes de terre aux cèpes et petits légumes tournés	18.95 €
Suprême de faisan sauvage farci et flambé au Cognac, sauce forestière, embeurrée de choux et pommes de terre grenaille	17.80 €
Lièvre à la Royale façon Girardeau, spätzles maison et choux rouges	17.50 €
Ris de veau Français sauce girolles	121 €/kg



La sélection de fromages fermiers de chez Philippe Olivier, Maître affineur

LE CAMEMBERT TRUFFÉ MAISON

19.50 €/pièce

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	28.50 €/kg
Le gratin de pommes de terre aux cèpes	23.00 €/kg



sur commande (attention, quantité limitée)

Les chapons roulés	220 €/pièce	Farce fine truffée.....	69 €/le kg
Les poulardes roulées	95 €/pièce	Farce fine aux marrons.....	40 €/le kg
Les poulardes non-roulées	65 €/pièce	Farce fine nature.....	32 €/le kg
Les poulets de Bresse	20.50 €/le kg		

50€
sans
poisson

MENU DE FÊTES DE LA MAISON GIRARDEAU

60€
avec
poisson

AMUSE-BOUCHES*

- Toast de saumon fumé maison et caviar oscietre • Toast de foie gras de canard maison
- Œuf mimosa truffé et jambon porto • Huitre gratinée • Mini vol au vent de ris de veau

ENTRÉES*

- Soupe de moules et coquillages au safran et à l'orange
ou
- Minestrone de volaille Fermière à la truffe
ou
- Œuf poché et caviar Titane
ou
- Homard en salpicon et ses ravioles aux 3 fromages
ou
- Bocal de Saint-Jacques aux truffes fraîches
ou
- Saucisson truffé pistaché en bocal
ou
- Coquille saint Jacques aux truffes
ou
- 1/2 langouste froide à la Parisienne (+25 €)

POISSONS*

- Filet de Bar au thym
ou
- Estouffade d'anguille au vin rouge
ou
- Cassolette de Cabillaud et crème de curry coco
ou
- Cassolette de lotte à l'ail doux

VIANDES*

- Cassoulet de noël au Boudin blanc truffé
ou
- Tournedos de volaille, Sauce Périgueux
ou
- Suprême de volaille fermière truffée en demi-deuil
ou
- Suprême de volaille fermière aux écrevisses
ou
- Suprême de volaille fermière sauce morilles et vin jaune
ou
- Filet de Bœuf à La Rossini
ou
- Pièce de veau et ses ris, sauce girolles
ou
- Le carré d'agneau, jus au thym
ou
- Le Pigeonneau rôti, sauce vin Rouge
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 LIMITÉ DES COMMANDES AU MAGASIN : LE 22 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 29 DÉCEMBRE POUR LA SAINT-SYLVESTRE

* Voir appellations complètes et accompagnements à l'intérieur de la carte.