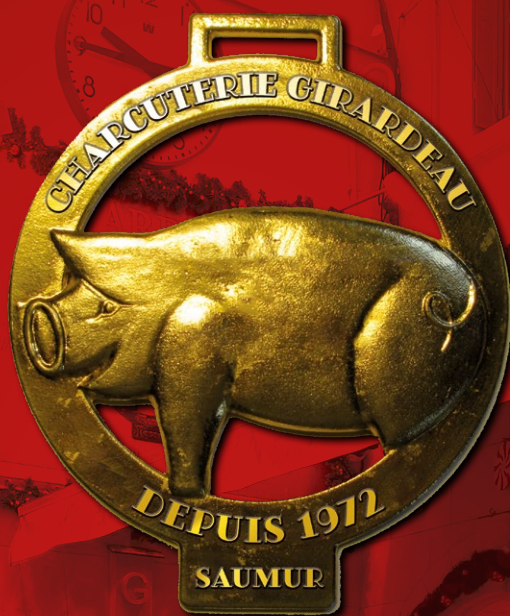


*Traiteur*  
**GIRARDEAU**  
*Depuis 1972*



*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 LIMITE**

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*

\*\* *Placopecten 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 salpicon 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 Truffles ... 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 €

## 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

*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



*sur commande (attention, quantité limitée)*

Les chapons roulés .....	220 €/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 .....	32 €/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 LIMITE 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.

51-53, rue Saint Nicolas – 49400 Saumur – Tél. : 02 41 51 30 33 – [www.girardeau-traiteur.com](http://www.girardeau-traiteur.com)

Suivez-nous sur instagram



[charcuterie.girardeau](https://www.instagram.com/charcuterie.girardeau)