

# Maison Grisard

Boucher, Charcutier, Traiteur

## Carte des fêtes 2025



**10 avenue centrale**

42300 Roanne

04 77 68 34 05



**221 Halles Diderot**

42300 Roanne

04 77 70 21 44

[www.maison-grisard.com](http://www.maison-grisard.com)

# NOS VERRINES



MOUSSE DE SAUMON ET SAUMON FUMÉ	1.90 € LA PIÈCE
TARTARE DE TOMATE ET GUACAMOLE	1.90 € LA PIÈCE
PERLES MARINES & GAMBAS PERSILLÉES	2.30 € LA PIÈCE
CURRY VOLAILLE ET ABRICOT SUR CAVIAR D'AUBERGINES	2.40 € LA PIÈCE
TARTARE DE SAINT JACQUES SUR FOND DE CLÉMENTINES	2.50 € LA PIÈCE
FOIE GRAS, CRUMBLE ET POMMES CARAMÉLISÉES	2.80 € LA PIÈCE
GANACHE FOIE GRAS SUR CONFIT DE CERISES NOIRES	2.80 € LA PIÈCE

# NOS PETITS PAINS

MINI BURGER 1.00 € LA PIÈCE

## **NOS NAVETTES**

SAUMON FUMÉ, CRÈME CITRONNÉE, BRIN D'ANETH 1.30 € LA PIÈCE

MAGRET FUMÉ, CAVIAR D'AUBERGINES, TOMATE CONFITE 1.30 € LA PIÈCE



# NOS TERRINES MAISON

TERRINE DE CERF, LIÈVRE OU CANARD	2.50 € LA PART 3.50 € SUR PLAT
TERRINE DE VOLAILLE	2.50 € LA PART 3.50 € SUR PLAT
TERRINE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES	4.20 € LA PART 5.20 € SUR PLAT
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON - 50 G Accompagnée de confit d'oignons rouges	8.80 € LA PART 9.80 € SUR PLAT

# NOS POISSONS FROIDS

TERRINE DE POISSON	3.50 € LA PART 4.50 € SUR PLAT
DARNE DE SAUMON	4.20 € LA PART 5.20 € SUR PLAT
SAUMON ENTIER PRÉTRANCHÉ Présenté sur plat avec crevettes et mayonnaise - minimum 8 personnes	9.00 € LA PART SUR PLAT

“SUR PLAT” COMPREND LA MAYONNAISE ET UNE CREVETTE PAR PERSONNE

# NOS ENTRÉES CHAUDES

<b>NOTRE FEUILLETÉ</b> JAMBON CHAMPIGNONS	4.00 € LA PART
<b>NOS COQUILLES DE LA MER</b> FRUITS DE MER SAINT JACQUES SAUCE CRUSTACÉS	3.50 € LA PIÈCE 6.50 € LA PIÈCE
<b>NOS CASSOLETTES</b> RIS DE VEAU AUX MORILLES SAINT JACQUES SUR ÉMINCÉ DE PETITS LÉGUMES	7.50 € LA PIÈCE 8.50 € LA PIÈCE
<b>NOUVEAU !</b> CASSOLETTE DE LOTTE À L'ARMORICAINE	8.20 € LA PIÈCE
BOUDIN BLANC DE VOLAILLE	29.50 LE KG
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	6.80 LA DOUZAINE



# NOS POISSONS

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE

10.00 € LA PART

**NOUVEAU !**

DOS D'ÉGLEFIN BEURRE BLANC AU POIVRE DE SHICHUAN

12.00 € LA PART

LIEU JAUNE AU NOILLY PRAT

12.00 € LA PIÈCE

FILET DE BAR ET SA CRÈME À LA BADIANE

12.50 € LA PIÈCE

PAVÉ DE SANDRE SUR COULIS D'ÉCREVISSES

12.50 € LA PART

DOS DE CABILLAUD AU CRÉMANT DE BOURGOGNE

13.00 € LA PART

# NOS VIANDES

RÔTI DE DINDE AUX MARRONS

10.00 € LA PART

CIVET DE SANGLIER

10.00 € LA PART

CUISSE DE CANETTE CONFITE À LA PÉRIGOURDINE

10.00 € LA PART

MIJOTÉ DE VEAU AUX MORILLES

11.00 € LA PART

SUPRÊME DE PINTADE À LA CRÈME DE GIROLLES

11.50 € LA PART

**NOUVEAU !**

PAVÉ DE CHAPON ET SON JUS INFUSÉ AU FOIN

12.80 € LA PART

MAGRET DE CANARD À LA SAUCE AIGRE DOUCE

12.80 € LA PART

SAUTÉ DE CHAPON AUX ÉCLATS DE MORILLES

12.80 € LA PART

PAVÉ DE BŒUF SAUCE FOIE GRAS

12.80 € LA PART

GIGUE DE CHEVREUIL GRAND VENEUR

13.00 € LA PART

TOUTES NOS VIANDES S'ACCOMPAGNENT SI BESOIN D'UN JUS SANS GLUTEN



# NOS LÉGUMES

POMME FRUIT GALA ET PURÉE DE MARRONS	2.00 € LA PIÈCE
FLAN DE POTIMARRONS	2.30 € LA PART
LINGOT DE RISOTTO AUX GIROLLES	2.50 € LA PART
GRATIN DAUPHINOIS	4.50 € LA PART
<b>NOUVEAU !</b> PANIER DE LÉGUMES D'ANTAN	4.50 € LA PIÈCE
PARMENTIER AUX CÈPES	4.80 € LA PART
MARRONS ET POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS	5.20 € LA PART
MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE À LA DUXELLES TRUFFÉE	5.50 € LA PART



# NOS FROMAGES

<b>PLATEAU DE FROMAGE SECS</b> - 6 PERSONNES MINIMUM <i>Assortiment de fromages fermiers locaux et une sélection de la maison</i>	3.50 € LA PART
--	----------------

# NOS MENUS



## MENU ENFANT 12.80 €

TERRINE DE VOLAILLE

RÔTI DE DINDE AUX MARRONS

## MENU 17.00 €

TERRINE DE GIBIERS  
OU  
TERRINE DE CANARD

CUISSE DE CANETTE CONFITE À  
LA PÉRIGOURDINE  
OU  
CIVET DE SANGLIERS

GRATIN DAUPHINOIS

## MENU 22.50 €

COQUILLE SAINT JACQUES

PAVÉ DE CHAPON ET SON JUS  
INFUSÉ AU FOIN  
OU  
PAVÉ DE BŒUF SAUCE FOIE  
GRAS

GRATIN DAUPHINOIS

## MENU 24.50 €

CASSOLETTE DE SAINT JACQUES  
SUR ÉMINCÉ DE PETITS LÉGUMES  
OU  
CASSOLETTE DE LOTTE À  
L'ARMORICAINE

PAVÉ DE BŒUF SAUCE FOIE GRAS  
OU  
FILET DE BAR ET SA CRÈME À LA  
BADIANE  
OU  
GIGUE DE CHEVREUIL GRAND  
VENEUR

LINGOT DE RISOTTO AUX  
GIROLLES ET FLAN DE  
POTIMARRONS  
OU  
GRATIN DAUPHINOIS



## MENU 26.00 €

FOIE GRAS DE CANARD MAISON  
(50G) ET SON CONFIT  
D'OIGNONS ROUGES

MIJOTÉ DE VEAU AUX MORILLES  
OU  
PAVÉ DE SANDRE SUR COULIS  
D'ÉCREVISSES  
OU

SUPRÊME DE PINTADE À LA  
CRÈME DE GIROLLES

PARMENTIER AUX CÈPES  
ET FLAN DE POTIMARRONS



## MENU 27.00€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON (50G)  
CONFIT D'OIGNONS ROUGES  
OU

DOS D'ÉGLEFIN BEURRE BLANC AU POIVRE DE SHICHUAN

SAUTÉ DE CHAPON AUX ÉCLATS DE MORILLES  
OU

PAVÉ DE BŒUF SAUCE FOIE GRAS  
OU

MAGRET DE CANARD SAUCE AIGRE DOUCE

PANIER DE LÉGUMES D'ANTAN  
OU

MARRONS ET POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS

# NOS GIBIERS

FAISANS, CHEVREUIL, SANGLIER  
PRIX SELON COURS

UN LARGE CHOIX DE VIANDES DE QUALITÉ ISSUES D'ANIMAUX SÉLECTIONNÉS DANS LES  
FERMES DE LA RÉGION  
LA VIANDE DE BŒUF PROVIENT DE GÉNISSES PRIMÉES AU CONCOURS CHAROLAIS DE  
ROANNE

## NOS VOLAILLES

**(PAC) = PRÊT À CUIRE**

POULARDE FERMIÈRE DES LANDES LABEL (PAC)	18.50 € LE KG
DINDE FERMIÈRE (PAC)	21.50 € LE KG
CHAPON FERMIER DES LANDES LABEL (JAUNE) (PAC)	23.50 € LE KG
MINI CHAPON FERMIER 23.50 € LE KG (PAC)	24.20 € LE KG
CHAPON DE PINTADE FERMIER 23.80 € LE KG (PAC) LANDES LABEL	24.50 € LE KG
POULET DE BRESSE, PIGEON, CAILLE... SELON COURS	SELON COURS
SUPRÊME CHAPON, CUISSE CHAPON SUPRÊME PINTADE	SELON COURS
FOIE GRAS DE CANARD CRU QUALITÉ EXTRA SELON COURS	SELON COURS





*La Maison Grisard* vous  
souhaite une belle année  
**2026**

**10 avenue centrale**  
42300 Roanne  
04 77 68 34 05



**221 Halles Diderot**  
42300 Roanne  
04 77 70 21 44

[www.maison-grisard.com](http://www.maison-grisard.com)



**@maisongrisard**

---

Afin d'assurer les commandes dans de bonnes conditions,  
Veuillez commander au plus tard :

**Le vendredi 19 décembre 2025 avant 12h30 pour Noël,**

**Le vendredi 26 décembre 2025 avant 12h30 pour le réveillon**