

Maison Grisard



Plats Cuisinés à emporter 2025

www.maison-grisard.com



10 avenue centrale

42300 Roanne

04 77 68 34 05

221 Halles Diderot

42300 Roanne

04 77 70 21 44

Commande 48h à l'avance

ENTRÉES FROIDES

TERRINE À L'ANCIENNE	2.20 € LA PART 3.20 € SUR PLAT
TERRINE DE LAPIN AUX NOISETTES	2.50 € LA PART 3.50 € SUR PLAT
TERRINE DE CANARD	2.50 € LA PART 3.50 € SUR PLAT
TERRINE DE VOLAILLE	2.50 € LA PART 3.50 € SUR PLAT
TERRINE DE POT AU FEU, SAUCE GRIBICHE	3.40 € LA PART 4.40 € SUR PLAT
TERRINE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES	4.20 € LA PART 5.20 € SUR PLAT
TERRINES DE LÉGUMES	2.50 € LA PART 3.50 € SUR PLAT
FOIE GRAS DE CANARD MAISON 50 G <i>Accompagnée de compotée de coings</i>	8.80 € LA PART 9.80 € SUR PLAT
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE <i>Jambons, Terrines, Rosette</i>	4.20 € LA PART 5.00 € SUR PLAT
ASSORTIMENT DE SALADES <i>Carottes, Coleslaw, Taboulé, Pasta...</i>	3.50 € SUR PLAT
ASSORTIMENT DE VIANDE FROIDE <i>Filet de Porc, Veau Farci, Rosbif, Poulet</i>	4.00 € SUR PLAT

POISSONS FROIDS

DARNE DE SAUMON	4.20 € LA PART 5.20 € SUR PLAT
TERRINE DE POISSON	3.50 € LA PART 4.50 € SUR PLAT

"SUR PLAT" COMPREND LA MAYONNAISE ET UNE CREVETTE PAR PERSONNE

ENTRÉES CHAUDES



NOS FEUILLETÉS	
JAMBON CHAMPIGNON	4.00 € LA PART
FRUITS DE MER	4.50 € LA PART
NOS COQUILLES DE LA MER	
FRUITS DE MER	3.50 € LA PIÈCE
SAINT JACQUES SAUCE CRUSTACÉS	6.50 € LA PIÈCE
NOS CASSOLETTES	
SAINT JACQUES ET SON ÉMINCÉ DE POIREAUX & CAROTTES	8.40 € LA PIÈCE
RIS DE VEAU AUX MORILLES	7.50 € LA PIÈCE
GRENOUILLES PERSILLÉES	11.50 € LA PART
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	6.50 € LA DOUZAINES

POISSONS



FILET DE LIMANDE EN PORTEFEUILLE SAUCE CRÉCY	8.50 € LA PART
DOS D'ÉGLEFIN ET SA SAUCE À LA BADIANE	8.50 € LA PART
PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE	10.00 € LA PART
DOS DE CABILLAUD AU CRÉMANT DE BOURGOGNE	10.00 € LA PART
FILET DE BAR AU JUS CORSÉ, CHORIZO	12.50 € LA PART
PAVÉ DE SANDRE SUR COULIS D'ÉCREVISSES	12.50 € LA PART

VIANDES

JAMBON AU MADÈRE	5.30 € LA PART
COQ AU VIN	7.50 € LA PART
CUISSE DE CANARD AUX CÈPES	9.50 € LA PART
CUISSE DE CANETTE CONFITE À LA PÉRIGOURDINE	9.50 € LA PART
PINTADE RÔTIE AUX PLEUROTÉS	8.00 € LA PART
SUPRÊME DE POULET AUX ÉCREVISSES	10.00 € LA PART
SUPRÊME DE PINTADE À LA CRÈME DE GIROLLES	12.60 € LA PART
MAGRET DE CANARD AU MIEL D'ÉPICES	13.00 € LA PART
PAVÉ DE BŒUF SAUCE PÉRIGUEUX	12.60 € LA PART
MÉDAILLON DE VEAU AU JUS RÉDUIT	13.00 € LA PART
SAUTÉ DE VEAU AUX MORILLES	11.00 € LA PART
SAUTÉ DE VEAU FAÇON OSSO BUCCO	9.50 € LA PART
LONGE DE VEAU AUX GIROLLES	10.00 € LA PART



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

LÉGUMES

POMMES DE TERRE RÔTIES AU FOUR	2.60 € LA PART
LINGOT DE RISOTTO AUX GIROLLES	2.30 € LA PART
GRATIN DAUPHINOIS	4.40 € LA PART
BROCHETTE DE LÉGUMES	2.00 € LA PART
PARMENTIER AUX CÈPES	4.50 € LA PART
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	3.70 € LA PART
LÉGUMES ASSORTIS	4.20 € LA PART
<i>Champignons persillés, Poêlée de légumes de saison, Tomate provençale</i>	
FLAN DE LÉGUMES	2.50 € LA PART
MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE À LA DUXELLES TRUFFÉE	5.50 € LA PART

FROMAGES – FRUITS



PLATEAU DE FROMAGE SECS - 6 PERSONNES MINIMUM	3.00 € LA PART
<i>Assortiment de fromages fermiers locaux et une sélection de la maison</i>	
CORBILLE DE FRUITS - 6 PERSONNES MINIMUM	3.00 € LA PART

PLATS UNIQUES



LASAGNES	6.00€ LA PART
LASAGNES DE LÉGUMES	6.00 € LA PART
CUISSE DE POULET BASQUAISE, RIZ PILAF	6.10 € LA PART
JAMBON AU MADÈRE, POMMES DE TERRE RÔTIES AU FOUR	7.20 € LA PART
POULE AU RIZ	6.70 € LA PART
BLANQUETTE DE DINDE, RIZ	6.40 € LA PART
ESTOUFFADE DE BŒUF PROVENÇALE, POMMES VAPEUR	6.70 € LA PART
BŒUF BOURGUIGNON, POMMES VAPEUR	7.60 € LA PART
TARTIFLETTE (OPTION – JAMBON SEC ET SALADE + 0.90 €)	7.70 € LA PART
TAJINES DE POULET & CITRON CONFIT, SEMOULE	7.40 € LA PART
CURRY DE PORC, RIZ MADRAS	7.40 € LA PART
COUSCOUS MERGUEZ POULET	8.00 € LA PART
SAUCISSON VIGNERON, POMMES DE TERRE RÔTIES AU FOUR	7.20 € LA PART
POT AU FEU ET SES LÉGUMES	8.20 € LA PART
SAUTÉ DE VEAU BASQUAISE, RIZ PILAF	8.30 € LA PART
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, RIZ	8.30 € LA PART
POTÉE AUVERGNATE	8.50 € LA PART
CHOUCROUTE GARNIE	
<i>Standard – épaule cuite, lard fumé, saucisse Strasbourg, saucisson cuit</i>	7.20 € LA PART
<i>Royale – épaule cuite, lard fumé, saucisse fumé, saucisson cuit, jambonneau</i>	8.50 € LA PART
PAELLA	9.80 € LA PART

MENUS

MENU VÉGÉTARIEN 9.50 €

PANACHÉ DE SALADES
coleslaw, taboulé & lentilles vertes
LASAGNES DE LÉGUMES

MENU ENFANT 9.80 €

JAMBON BLANC, ROSETTE
RÔTI DE VEAU AU JUS CORSÉ
GRATIN DAUPHINOIS

MENU 17.00 €

TERRINE À L'ANCIENNE
GRENOUILLES PERSILLÉES
POMMES DE TERRE RÔTIES AU FOUR

MENU 18.00 €

TERRINE DE VOLAILLE ET SON CŒUR FOIE GRAS
CUISSÉ DE CANETTE CONFITE À LA PÉRIGOURDINE
LINGOT DE RISOTTO AUX GIROLLES
FLAN DE LÉGUMES

MENU 19.00 €

COQUILLE SAINT JACQUES SAUCE CRUSTACÉS
SAUTÉ DE VEAU AUX MORILLES
POMMES DE TERRE RÔTIES AU FOUR

MENU SANS GLUTEN 23.00 €

DOS DE CABILLAUD SAUCE VIERGE
LONGE DE VEAU AU JUS
GRATIN DAUPHINOIS

MENU 28.00€

TERRINE DE FOIE GRAS ET SA COMPOTÉE DE COING
MÉDAILLON DE VEAU
PARMENTIER AUX CÈPES
FLAN DE LÉGUMES

AMUSE BOUCHE

VERRINES

MOUSSE DE SAUMON ET SAUMON FUMÉ	1.90 €
TARTARE TOMATE ET GUACAMOLE	1.90 €
VERRINE FOIE GRAS, CRUMBLE ET POMMES CARAMÉLISÉES	2.70 €
VERRINE CURRY VOLAILLES ET ABRICOT SUR CAVIAR D'AUBERGINES	2.40 €

MINI CUBES

TARTARE DE ST JACQUES SUR FOND DE CLÉMENTINE DE MÉDITERRANÉE	2.50 €
PERLES MARINES & GAMBAS PERSILLÉES	2.30 €
GANACHE FOIE GRAS SUR CONFIT DE CERISES NOIRES	2.80 €

PETITS PAINS

NAVETTE SAUMON FUMÉ, CRÈME CITRONNÉE, CIBOULETTE	1.25 €
NAVETTE MAGRET FUMÉ, CAVIAR D'AUBERGINES, TOMATE CONFITE	1.25 €
MINI BURGER	0.90 €



BUFFETS DÎNATOIRE

EXEMPLE D'UN DE NOS BUFFETS DÎNATOIRES

NAVETTES - 2 PIÈCES PAR PERSONNE

MAGRET FUMÉ, TOMATE CONFITE & CAVIAR D'AUBERGINE
SAUMON FUMÉ, CRÈME FOUETTÉE ET BRIN D'ANETH

2 PIÈCES PAR PERSONNES

BLINIS NAPPÉS CRÈME TRUFFÉE

GAUFRE POMME DE TERRE GARNIE DE FROMAGE FRAIS

AMUSE BOUCHE - 3 PIÈCES PAR PERSONNE

VERRINE MOUSSE SAUMON, VERRINE TARTRE DE TOMATE & GUACAMOLE

VERRINE TARTARE DE LÉGUMES & FILET DE POULET

MINI CUBE TARTARE DE ST JACQUES SUR LEUR FONDANT DE CLÉMENTINES

MINI SPHÈRE PERLES MARINES & GAMBAS

CHARCUTERIE -

JAMBON SEC, ROSETTE, PÂTÉ CROÛTE COCKTAIL

GÂTEAUX DE SOIRÉE - 2 PIÈCES PAR PERSONNE

PAIN

17.90 € TTC

NOUS AVONS D'AUTRES FORMULES DISPONIBLES EN MAGASIN OU SUR LE SITE INTERNET



BUFFETS FROIDS

BUFFET À 7.00 €

SALADES ASSORTIES - 3 À 4 SORTES AU CHOIX

VIANDE FROIDE - RÔTI DE PORC, POULET, ROSBIF, VEAU FARCI PAR NOS SOINS

BUFFET À 9.80 €

SALADES ASSORTIES - 3 À 4 SORTES AU CHOIX

JAMBON BLANC, JAMBON SEC, ROSETTE

VIANDE FROIDE - RÔTI DE PORC, POULET, ROSBIF, VEAU FARCI PAR NOS SOINS

BUFFET À 17.50 €

ASSORTIMENT DE SALADES

CHARCUTERIE

Terrine de Lapin, Volailles, Canard, Jambon Cru et Cuit, Rosette, Mini Richelieu

VIANDE FROIDE

Veau farci, Filet de Porc, Poulet, Rosbif

PLATEAU DE FROMAGES

CORBILLE DE FRUITS

BUFFET À 21.80 €

ASSORTIMENT DE SALADES

CHARCUTERIE

Terrine de Lapin, Volailles, Canard, Jambon Cru et Cuit, Rosette, Mini Richelieu

SAUMON BELLEVUE, TERRINES DE POISSONS

VIANDE FROIDE

Veau farci, Filet de Porc, Poulet, Rosbif

PLATEAU DE FROMAGES

CORBILLE DE FRUITS

POUR L'APÉRITIF

PLAQUE QUICHE LORRAINE ENV - ENV. 120 MORCEAUX

35.00 € LA PLAQUE

PLAQUE DE TARTE À L'OIGNON - ENV. 120 MORCEAUX)

35.00 € LA PLAQUE

PLAQUE DE PIZZA - ENV. 80 MORCEAUX

27.00 € LA PLAQUE





www.maison-grisard.com



10 avenue centrale

42300 Roanne

04 77 68 34 05

221 Halles Diderot

42300 Roanne

04 77 70 21 44

Vente en ligne - <https://ollca.com>

Commande 48h à l'avance



@maisongrisard