



MAISON SALIGNAT
Artisan Charcutier Traiteur

Menu de Noël 2024

Cyril 06 74 45 62 69

Damien 06 80 57 33 45

Magasin Guéreins 04 74 03 87 29



OUVERTURE SEMAINE DE NOEL

Magasin de Guéreins

Lundi 23 décembre 7h30/17h

Mardi 24 décembre 7h/14h

Marchés

Mardi 24 décembre:

Marché Ste Foy (Chavril) le matin

Marché Craponne l'Après-midi

Livraison La tour de Salvagny/Tassin/Vonnas et
Ars sur Formans Horaires à définir

Marché couvert Villefranche/Saône

Livraison Mardi 24 décembre Horaires à définir

Nos entrées froides

Toutes nos entrées froides sont servies avec de la mayonnaise

Terrine St Jacques/merlu	
Avec crevette	7€/Pers
Pavé de Saumon/Crevette	
Avec macédoine	9€50/Pers
1/2 Langouste garnie	
Avec macédoine	24€50/Pers
Saumon fumé "maison"	7€35/100gr
Galantine Canard truffé	34€50/Kg
Pâté de cerf noisettes/pistaches	29€/Kg

Nos entrées chaudes

Vol au vent escargots	4€90Pièce
Vol au vent Poulet morilles	4€90/Pièce
Vol au vent Fruits de mer	4€90/Pièce
Escargots "maison"	8€/dz
Cervelas pistaché	22€50/Kg
Cervelas truffé (4%)	68€/kg
Cervelas champignons/pistaches	22€90/Kg
Boudin blanc truffé (3%)	36€50/Kg
Boudin blanc nature	23€90/Kg

Nos briochés

Cervelas truffé brioché	44€/pièce
Cervelas pistaché brioché	25€/pièce
Saucisson brioché nature	18€50/pièce

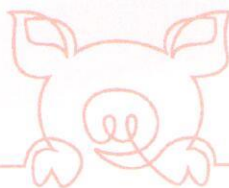
Nos foies gras

Origine Sud-ouest France

Foie gras de canard	13€/100gr
Foie gras de canard Truffé 3%	18€/100gr

Nos bouchées apéritives

Bouchée St Jacques	2€/pièce
Bouchée escargot	2€/pièce
Feuilletés apéritifs	3€50/100gr



Nos poissons chauds

Gratin fruits de mer (250gr/pers)	8€/Pers
Coquille St Jacques	8€/Pers
Filet de Bar sauce safranée	8€50/Pers
Filet de lotte sauce Armoricaïne	8€50/Pers
Pavé de saumon à l'oseille	9€/Pers
Timbale de merlu/crevette sauvage sauce armoricaïne	5€/Pièce
1/2 langouste sauce armoricaïne	22€50/Pièce

Nos viandes chaudes

Cuisse poulet crème champignons	7€90/Pers
Cuisse poulet aux morilles	9€/Pers
Cuisse poulet et queues d'écrevisses	9€/Pers
Jambon madère	5€50/Pers
Jambon sauce au poivre	5€50/Pers
Cuisse canard sauce poivre vert	8€50/Pers
Haut de Cuisse chapon aux morilles	9€/Pers
Dinde rôtie aux marrons	8€20/Pers
Sot l'y laisse de dinde aux morilles	8€80/Pers
Suprême de poulet sauce champagne et truffes	11€/Pers
Cuisse de pintade aux morilles	9€/Pers
Civet de cerf confit sauce grand veneur oignons gelots/champignons	8€90/Pers
Parmentier de canard et sa purée aux truffes	9€/Pers

Nos garnitures

Gratin dauphinois	3€80/Pers
Pomme dauphine	1€/Pièce
Gratin de cardons	5€/Pièce
Flan châtaigne/Champignons Sauce forestière	2€50/Pièce
Flan butternut beurre noisette	2€60/Pièce
Gratin champignons de Paris et morilles	5€30/Pers
Crêpe parmentière (3)	3€80/Pers
Crique pomme de terre	0€65/Pièce
Poêlée de crosnes au jus de Noël	7€70/Pers
Purée de patate douce et ses châtaignes	3€80/Pers
Pommes de terre grenailles romarin et châtaigne	3€80/Pers



Nos menus

Menu 1

- 1 bouchée St Jacques
- 1 bouchée escargot
- 1 pavé de saumon/crevette/macédoine
- 1 poulet morilles
- 3 crêpes parmentières

25€30/Personne

Menu 2

- 1 bouchée St Jacques
- 1 bouchée escargot
- 1 timbale merlu/crevette
- 1 dinde aux marrons/champignons
- 1 gratin dauphinois

20€/Pers

Menu 3

- 100 gr feuilletés apéritifs
- 1 dz escargots
- 1 filet de bar sauce safranée
- 1 flan de butternut beurre noisette
- 2 pommes dauphines

23€60/Personne



Nos volailles crues

*Toutes nos volailles sont fermières
et sont vendues préparées*

Chapon fermier	21€90/Kg
Dinde fermière	23€90/Kg
Mini chapon	31€90/Kg
Poularde fermière	19€90/Kg
Pintade fermière	18€15/Kg
Poulet fermier	15€30/Kg
Poulet de Bresse	29€90/Kg
Canette fermière	18€50/Kg
Cuisse de pintade	21€50/Kg
Filet de canard	33€50/Kg
Filet de canette	38€50/Kg
Rôti de pintade farçie aux châtaignes	24€95/Kg
Sot l'y laisse dinde	22€50/Kg
Caille fermière	5€20/Pièce
Cuisse de chapon	24€50/Kg
Rôti cuisse de dinde	18€20/Kg
Haut cuisse de dinde	14€95/Kg

*Farce fine au foie gras et truffes
24€50/kg*