



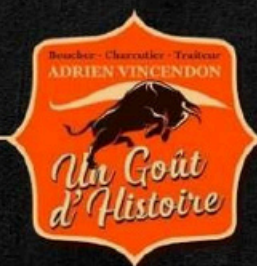
BOUCHERIE . CHARCUTERIE . TRAITEUR



Du mardi au samedi
de 7h30 à 12h30 & de 15h30 à 19h00
Dimanche
de 8h00 à 12h00

04.78.96.11.10 | ungoutdhistoire@gmail.com

📍 Place Camille Gallon 38540 Saint-Just-Chaleyssin



ENTRÉES FROIDES

Minimum 4 personnes

VERRINE ROMA 6,50 €/PCE
tomate, ricotta, jambon de Parme,
purée olives vertes

VERRINE GOURMANDE 8,90 €/PCE
foie gras et magret fumé, confit
de carottes au pain d'épices,
artichaut à la truffe

TOMATE MARAÎCHÈRE 6,50 €/PCE
macédoine maison, thon, sauce cocktail

**ROYAL D'ASPERGES VERTES ET
SAUMON FUMÉ** 7,90 €/PCE
pesto de roquette aux noix

**TERRINE DE SANDRE AUX
ÉCREVISSES** 6,50 €/PERS
sauce verte

**CHARLOTTE DE NOIX DE SAINT
JACQUES** 7,90 €/PCE
aux fèves d'edamame, vinaigrette aux agrumes

TARTARE DE THON 9,90 €/PERS
avocat, mangue, sauce soja au gingembre

ENTRÉES CHAUDES

Minimum 4 personnes

**COQUILLE SAINT JACQUES À
LA BRETONNE** 8,50 €/PCE

**LASAGNES DE GRENOUILLES
EN PERSILLADE** 8,90 €/PERS
comté et riesling

**CRUMBLE DE SAUMON ET
FONDUE DE POIREAUX** 7,90 €/PERS

**PARMENTIER DE BOEUF OU
CANARD AU FOIE GRAS** 9,90 €/PERS

SOUFFLÉ AUX FRUITS DE MER 7,90 €/PERS
sauce corail

CHOU FARCI AUX RIS DE VEAU 11,90 €/PERS
foie gras et pleurotes miniatures, sauce porto
blanc

VOL-AU-VENT JAMBON 6,90 €/PERS
volaille, olives, champignons et quenelles

- NOS PÂTISSERIES SALÉES -

(tarte 35 € la plaque et pizza 30 € la plaque)

PISSALADIÈRE
(pâte levée, oignons et anchois)

TARTE TOMATE, MOUTARDE, FROMAGE ET PERSILLADE

TARTE COURGETTE CHÈVRE LARDONS

TARTE AUX POIREAUX (FLAMICHE)

TARTE THON, FETA, POIVRON ET AIL

TARTE BUTTERNUT, LARD FUMÉ AIL ET PARMESAN

QUICHE LORRAINE

PIZZA NAPOLITAINE

PIZZA PARISIENNE
(jambon, champignons, emmental et mozzarella)

PIZZA GRECQUE
(thon, fêta, olives, mozzarella, origan)

PIZZA ANDALOUSE
(poivrons, oignons, chorizo, mozzarella)

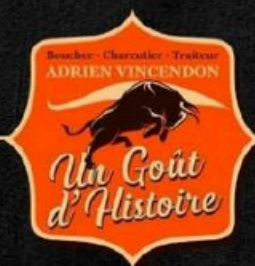
PIZZA VÉGÉTARIENNE



Un goût d'histoire



@un_gout_dhistoire



PLATS UNIQUES

ROUGAIL SAUCISSES riz parfumé & haricots rouges	9,90 €/ PERS
CARBONNADE FLAMANDE écrasé de pommes de terre	10,90 €/ PERS
CHOUCROUTE GARNIE 300 gr de choux, 5 viandes et pommes de terre	12,90 €/ PERS
PAËLLA poulet, porc, fruits de mer et crustacés, chorizo	12,90 €/ PERS
MOUSSAKA	9,50 €/ PERS
COQ AU RIESLING Spätzle à l'alsacienne	10,90 €/ PERS
POITRINE DE VEAU FARCIE sauce au choix, pommes grenailles en persillade	10,90 €/ PERS
LASAGNE À LA BOLOGNAISE	8,90 €/ PERS
JARRET DE PORC aux lentilles et saucisse fumée	10,90 €/ PERS
COUSCOUS boeuf, poulet, merguez, boulette d'agneau, légumes et semoule	12,90 €/ PERS
TARTIFLETTE OU CROZIFLETTE assiette de charcuterie	13,50 €/ PERS
GARDIANNE DE TAUREAU riz sauvage de Camargue et poêlée de carottes aux olives	10,90 €/ PERS
SEICHES EN PERSILLADE riz pilaf et ratatouille	11,90 €/ PERS
RAGOUT D'AGNEAU flageolets et pommes de terre	11,90 €/ PERS

VIANDES

COMMANDE 72H À L'AVANCE

NOIX DE JAMBON CONFITE	95 € PIÈCE
10, 12 personnes (sauce au choix)	
FILET DE BOEUF EN CROÛTE	15,90 €/ PERS
sauce morilles	

VIANDES

FILET DE CANETTE sauce aux figues et porto blanc	10,90 €/ PERS
BALLOTINE DE PINTADE FARCIE À L'ANCIENNE réduction de pinot noir au cassis	11,90 €/ PERS
CUISSE DE POULET FERMIER AUX ÉCREVISSES	10,90 €/ PERS
JOUE DE PORC CONFITE sauce au cidre et calvados	10,90 €/ PERS
SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE	9,90 €/ PERS
SOURIS D'AGNEAU CONFITE	13,90 €/ PERS
FILET DE CAILLES (4 PCES) sauce mousserons ou giroles	11,90 €/ PERS

POISSONS

BLANQUETTE DE LOTTE ET NOIX DE SAINT JACQUES aux morilles et petits légumes	15,90 €/ PERS
MOULES DE BOUCHOT EN SAISON sauce au choix	AU POIDS
FILETS DE FLÉTAN NOIR sauce bretonne au cidre et moules	12,90 €/ PERS
LOTTE FLAMBÉE AU BRANDY sauce à l'américaine	14,90 €/ PERS
NAGE DE FRUITS DE MER sauce au yuzu, raviols aux écrevisses et asperges	13,90 €/ PERS
FILET DE ROUGET FAÇON "BOUILLABAISSÉ" croûtons, rouille et fromage	12,90 €/ PERS



- ACCOMPAGNEMENTS -

Minimum 4 personnes

GRATIN DAUPHINOIS	4.00 €/ PERS
GRATIN DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES À L'INDIENNE	4,90 €/ PERS
GRATIN HONGROIS pommes de terre, paprika, chorizo et fromage	4,80 €/ PERS
POÊLÉE DE LENTILLES DU PUY ET CAROTTES AUX LARDONS	3,90 €/ PERS
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET PATATE DOUCE À LA TRUFFE	4,90 €/ PERS
CLAFOUTIS DE CHOUX-FLEURS, BROCOLIS ET ÉPINARDS	4,50 €/ PERS
RIZ PARFUMÉ MADRAS ananas, coriandre et cacahuète	4,00 €/ PERS
FLAN DE LÉGUMES DE SAISON (AU CHOIX)	2,50 €/ PCE
POLENTA CRÉMEUSE À LA PROVENÇALE, FORESTIÈRE, AUX 4 FROMAGES (AU CHOIX)	2,50 €/ PCE
RISOTTO CRÉMEUX AUX CÈPES ET PARMESAN	4,90 €/ PERS

06 6 12 32 12



Un goût d'histoire

|



@un_gout_dhistoire



- BUFFET APÉRITIF -

14 PCES: 26€/ PERS - 12 PCES : 23€/PERS

Minimum 8 personnes - commande 72h à l'avance

FROID

BLINIS AU SAUMON FUMÉ ,
crème au concombre et à l'aneth

CRÉMEUX DE PETITS POIS À LA MENTHE ,
ALLUMETTES JAMBON DE SAVOIE

MÉLI-MÉLO NIÇOIS ET SON FILET DE ROUGET
à l'huile d'olive aux agrumes

TARTARE DE TOMATE, GUACAMOLE ET PÉPITES DE
MAÏS

MOUSSE DE CAROTTE AU COMBAVA ET CORIANDRE
copeaux de parmesan

MASCARPONE À L'ARTICHAUT, CONFIT D'OIGNONS
à la crème balsamique et filet de cerf fumé

TARTARE DE THON À LA MANGUE
sauce soja

CHAUD

TARTELETTE DE BOEUF YAKITORI AUX NOIX DE
CAJOU OU CHOUX-FLEURS
lardons et cacahuètes.

MINI CROQUE MONSIEUR AU JAMBON
madère et truffe

MINI MADELEINE PARFUMÉE, LANGOUSTE RÔTIE
AU CURRY BRETON

MINI COCOTTE AUX CUISSES DE GRENOUILLES
PERSILLÉES

MINI BURGER À LA NOIX DE ST JACQUES POÊLÉE AU
BEURRE D'ORANGE

MINI SOUFFLÉ AUX MORILLES OU AU SAUMON

BONBON AU FOIE GRAS OU AUX NOIX DE SAINT
JACQUES

Possibilité en supplément 5 mignardises sucrées (6 €/pers)

- NOS PLANCHES -

DIPS DE LÉGUMES CROQUANTS ET OLIVES 38,00 €
sauce houmous & yaourt grec (10 personnes)

PLANCHE TAPAS 25,00 €
nuggets chili cheese, mini taquito, nano cheese, oignons rings,
bouchée arancini, sauce barbecue et miel moutarde à
l'ancienne (5 personnes)

PLANCHE CHARCUTERIES 30,00 €
(5 personnes)

PLANCHE CHARCUTERIES ET FROMAGE 38,00 €
(5 personnes)

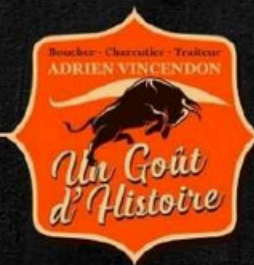
PAIN SURPRISE (SUR COMMANDE)



Un goût d'histoire



@un_gout_dhistoire



- BUFFETS -

FROID TRADITION

14€/ PERS

SALADES ET CRUDITÉS (3 AU CHOIX)

Taboulé
Salade de lentilles
Salade coleslaw
Salade de pâtes
Salade de pommes de terre cervelas

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

Rosette
Pâté de campagne
Jambon blanc
Jambon de pays

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

(1 TRANCHE/PERS)

Pièce de boeuf rôti
Pilon de poulet
Rôti de porc

Nous contacter pour un buffet
végétarien ou vegan

FROID PRESTIGE

25€/ PERS

SALADES ET CRUDITÉS (3 AU CHOIX)

Taboulé oriental
Italienne : farfalles, mozzarella, tomates confites, pesto, jambon italien et oignon cébette
Norvégienne : pommes de terre, saumon fumé, concombre et sauce fromage blanc à la ciboulette, aneth et raifort
lentilles, comté, noix, oignons, sauce moutarde à l'ancienne
Mexicaine : riz, haricots rouges, poulet, maïs, chorizo, tomate
Asiatique : mangue, concombre, crevettes marinées, nouille de riz, curry, coriandre et ciboulette
Coleslaw à la marocaine : pois chiches, choux et carottes, orange, cannelle et raisins de corinthe

ASSORTIMENT DE SAISON

Mini Pâté en croûte gourmand et condiments
Jambon de pays et melon (en saison)
Wraps au saumon et fromage frais
Terrine océane
Terrine de légumes de saison

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

Pièce de boeuf rôti, sauce béarnaise
Brochette de volaille marinée ou pilon de poulet au curry
Rôti de porc ou jambon à l'os
Tatin de légumes à la provençale



Un goût d'histoire



@un_gout_dhistoire