

→ Sur commande, nous réalisons toutes vos envies ☺
Apéro-dînatoires, Repas & Buffets, terre & mer,
desserts sur mesure...

Suivez-nous :

 www.laboutiquedugrandjoseph.eatbu.com



La Boutique LeGrandJosephTraiteur



laboutique_onze_gjo

☺ A bientôt!

La Boutique ♦ Traiteur ♦

- à emporter -
16 rue de Boigne à Chambéry

Du Mardi au Samedi:

10h30-13h30

16h30-19h

Commandes : 04.57.36.02.66

La Boutique

16 rue de Boigne à Chambéry
Commandes au: 04.57.36.02.66

Mai 2021

♦ Le Traiteur ♦

-à emporter-

♦ Entrées & Charcuteries:

Salade mozza Burrata	10€
Poulpe rôti, vinaigrette aux petits légumes, coriandre	12€
Fuet catalan	5€
Houmous au sésame	6€
Truite marinée –gravelax- citron, basilic	8€/100gr

♦ Les Plats cuisinés (portion):

-Gigot d'agneau	10€
-Onglet de bœuf 'tataki'	10€
-Pavé de truite de Savoie, sauce Satay	9€

♦ à partager:

-Epaule de porcelet confite (3/4pers)	38€
---------------------------------------	-----

♦ Les Garnitures:

-Petits légumes de printemps	5€
-Gratin Dauphinois	5€
-Céréales aux herbes fraîches et amandes	5€

Et toutes les propositions du moment à découvrir sur place!

◆ Les desserts maison:

5€

- Gâteau "nuage", fleur d'oranger, coulis cassis
- Mousse chocolat Macaé –Valrhona-
- Soupe de fruits-rouges

infos infos infos infos infos infos



La Boutique : 04 57 36 02 66

La Brasserie : 04 79 33 90 68

◆ Formules du midi

Tous les midis, Les plats du jour

"Prêt à manger" → 2min au micro-onde!

Plat du jour	10,8€
Plat du jour + Dessert au choix	15 €

◆ L'épicerie ◆

- ◆ Boissons fraîches, soda et eaux
- ◆ Sélection de produits grecs ΚΑΛΙΟΣ:
Huile d'olive, Gressins au Caroube, Miel,
Olive de Kalamata...
- ◆ Bières Artisanales –La Barbue- IPA, Ambrée, Blonde ou
Blanche
- ◆ **Sélection caviste de Vins et Champagnes**

4,5€

COVID: Tout est mis en œuvre de la production à la remise pour assurer votre sécurité.

Pour réchauffer notre cuisine, chez vous:

- 1) Préchauffer votre four à 160°
- 2) Défaire les emballages plastiques,
→ Pour certains plats, prenez garde au film secondaire
- 3) Quand le four est bien chaud,
Enfournez vos petits plats!
→ Si vous avez plusieurs portions d'un même plat,
n'hésitez pas à les rassembler!
- > Cuisson à 160°, minimum 15 minutes.
→ Environ 30min. pour les grandes pièces
- 4) Quand c'est chaud... C'est prêt!
Régalez-vous!

Notre cuisine- traiteur, vous est proposée dans un conditionnement en barquettes-aluminium avec passage possible au micro-ondes, Cependant nous privilégions de réchauffer les plats au four pour conserver les jus et les arômes.

Consommation recommandée sous 48h