



Ô Gueuleton *traiteur*

Le terroir en apéro dînatoire

Nous cuisinons des recettes originales ou originelles avec des produits frais et locaux, servies en bouchées ou en verrines, chaudes ou froides, sucrées ou salées.

Nous vous livrons à domicile ou sur le lieu de votre choix

Apérofroid



Portions 1€



Financier de poulet - mignardise
Gratton des gones - sur toast
Raisin gourmand (en saison)
Tartelette d'artichauts -mignardise
Tomates surprises (en saison)

Portions 1, 20 €

Cervelle des canuts - verrine
Crêpe gourmande (60 grs)
Navette garnie - pièce
Club sandwich mini - pièce

Mousse de jambon
Tartinade de chorizo
Rillettes de carpe

En chou, tartelette
ou sur toast

Portions 1, 50€

Lard vigneron (50 grs)
Saucisson vigneron (50 grs)
Millefeuilles de truite

Rillettes de Sandre
Rillettes d'écrevisses

En chou, tartelette
ou sur toast



Apérochaud



Portion 1 €

Chausson hot-dog – minis (x 2)
Roulés de croque monsieur (60 grs)
Saucisson brioché – minis
Tartelette "Isère"
Tartelette à l'oignon
Gratin de poireaux au beaujolais – verrine



Portion 1,30 €

Bouchée d'escargot
Bouchée forestière (champignons)
Burger bressan mini (poulet, bleu de bresse)
Burger beaujolais mini (andouillette – st marcellin)
Burger savoyard – steak, lard, reblochon)
Brioche bourguignonne (escargot)
Cake savoyard – mini
Croustillant de grenouilles

Quiche poulet et crème
Tartelette au bœuf
Tartelette croustillante à l'andouillette
Tourte endives-écrevisses



Portion 1,50€



Bréchetts de poulets (x2)
Clafouti bourguignon – verrine
Croziflette – verrine
Gâteau de foies de volaille – mini
Gratin de cardons – verrine
Gratin d'andouillettes – verrine
Petit salé aux lentilles – verrine
Quenelles des Dombes – verrine
Quenelles de Sandre – verrine
Tourte lyonnaise



Portion 2,80€

Feilletés (saucisse, comté, anchois...) - 100 grs
Gougères (emmental, jambon..) - 100 grs



Apicorersucré



Portion 1 €

Cake aux noix – mignardise
Tartelette chocolat – mignardise
Tartelette aux pralines roses – mignardises
Tartelette lyonnaise – mignardise
Tartelette citron meringuée



Portion 1,50€



Crème brûlée – verrine
Crème caramel – verrine
Flan pâtissier
Mousse à l'orange – verrine
Mousse au chocolat – verrine
Mousse de citron – verrine
Poire au vin – verrine
Tartelette tatin – verrine
Verrine de citron meringuée





Portion 2 €

Canougas (bonbons à base de chocolat) - 100 grs

Gâteau lyonnais

Moelleux chocolat -poires

Saucichoc - 50 grs



Portion de 100 grs

Choccroque - chocolat noir

Choccroque - chocolat blanc

Cookies aux pralines

Cookies chocolat blanc, pépites de chocolat noir

Oroquants de l'écureuil (noisettes)

Palmiers aux noisettes



Buffet

Portion 1,20 €



- Crème de petits pois et lardons*
- Crudités - verrine*
- Harengs à la lyonnaise - verrine*
- Salade de lentilles - verrine*
- Macédoine maison - verrine*
- Mousse de cardons, chips de lard*
- Mousse de truite*
- Mousse de boudin noir, compotée de pommes*
- Mousse de carottes au cumin*
- Pâté de foies de volailles - 50 grs*
- Pommes de terre à la lyonnaise - verrine*
- Salade de cardons - verrine*
- Salade de cervelas - verrine*
- Salsifis mayonnaise*

Portion 1,40 €

- Crème de panais et mousse de jambon*
- Lapin chiroublon en gelée - 50 grs*
- Mousse de Sandre, chantilly de pastis bleu (jacoulot)*
- Pâté en croûte "vendanges"*
- Pieds de veau en salade - verrine*
- Rillettes de porc au beaujolais*
- Salade Dombes - Saône*
- Terrine beaujolaise*
- Terrine de lapin aux pruneaux*
- Aspic lyonnais*
- Mousse de carpe à l'oseille*



Portion 1,60€



Terrine lyonnaise – 50 grs

Terrine bressanne – 50 grs

Terrine normande- 50grs

Pâté en croûte "rustique" – 50 grs

Pâté en croûte "la plume" – 50 grs



Portion 2 €



Pâté en croûte fermier – 50 grs

Terrine de Sandre – 50grs

Terrine de truite, mousse de fenouil – 50grs



A la maison

Nos viandes

portion environ 250/300 grs - servies avec du riz ou pommes vapeur et petits légumes du moment.



<i>Blanquette de veau</i>	<i>11,70€</i>
<i>Coq au vin de Brouilly</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Jambon à la chablisienne</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Lapin à la bressanne</i>	<i>9,40 €</i>
<i>Lapin sauté chasseur</i>	<i>9,40 €</i>
<i>Poulet à la crème façon mère blanc</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Poulet au vinaigre</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Quenelles lyonnaises à la volaille</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Sabodet vigneron</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Saucisson beaujolais</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Saucisson gnafron</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Sot l'y laisse de dinde à la crème d'ail</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Sot l'y laisse de dinde beaujolais</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Tripes à la lyonnaise</i>	<i>8,00 €</i>



Nos plats

portion environ 250/300 grs

Bouchée à la reine, des Dombes 7,50€

(quenelles de carpe, écrevisses, saumon rôti, sauce crème)

Croziflette 6,00 €

Gâteau de foies de volailles 5,00 €

Gâteau de foies de volailles et quenelles lyonnaises maison 8,00€

Gratin d'andouillettes sur lit de pommes de terre 8,80 €

Gratinée lyonnaise 4,00 €

Petit salé aux lentilles 7,50 €

Pigeon au petits pois 10,20 €

Sabodet beaujolais sur pommes boulangères 10,80 €

Soupe à l'oignon 2,50 €



Garnitures

Crêpes vonassiennes 2,50 €

Gratin de pommes de terre 2,50 €

Gratin de cardons à la moelle 4,60 €

Gratin de poireaux beaujolais 2,50 €

Salsifis béchamel 2,50 €

