

LES
CONSCRITS

2024



O'Gueuleton traiteur

Fiers de notre terroir et fervents défenseurs de ses coutumes et traditions, nous vous proposons deux formules concoctées avec des recettes de la cuisine lyonnaise et beaujolaise.

Tout est cuisiné maison avec des produits frais et locaux, en partenariat avec des producteurs et fournisseurs locaux.

Nous voulons mettre en valeur le terroir beaujolais, ses coutumes et traditions et rendre hommages à tous ces acteurs locaux qui font que notre beaujolais se porte bien...



Bien à vous et belle fête des conscrits et des classes à tous.....

*Les commandes sont livrées à domicile avec le pain. Commande à valider
5 jours maximum avant la prestation*

O'Gueuleton traiteur

Menu Fanfare

20€



Feuilletés escargots aux chanterelles

Burgers cocktail maison



Crêpe gourmande

Fruite gravlax

Pâté croûte poulet, boudin blanc et morilles

Pâté croûte "vendanges"

Charcuterie de terroir

Toasts pain d'épices, foie gras, gelée de mandarine



Mousse de cèpes, lard, noisette

Silure rôti, crème d'épinards

Salade Dombes saône



Assortiment de fromages régionaux



Mignardises

1 bouteille de crémant pour 6

O'Gueuleton traiteur



Menu Gibus

30€

Mignardises apéritives



Pâté en croûte maison, salade

(veau, poulet, foie gras)

ou

Cassolette d'escargots aux chanterelles et noisettes



Poulet à la crème et morilles



ou

Noix de joue de boeuf confite



Crêpe de Vonnas, flan de courge rôtie au miel



Assortiment de fromages, salade et pain aux noix

Cervelle des canuts



Dessert des conscrits

1 bouteille de crémant pour 6

O'Gueuleton traiteur

