

# Archibald

LE BISTROTEUR

## Plats à réchauffer

Minimum 10 personnes pour 1 plat

**Sauté de poularde sauce suprême vin blanc de l'Isère IGP,  
Purée façon Robuchon aux éclats de châtaignes, légumes d'hivers**

11,50 € HT / 12,65 € TTC par personne

**Veau vallée d'auge aux cèpes,  
Risotto d'orge, légumes du jardin rôti au thym citron**

11,50 € HT / 12,65 € TTC par personne

**Suprême de chapon au vin jaune et champignons grenoblois,  
Aligot de l'Aubrac, légumes du jardin rôtis au thym citron**

13 € HT / 14,30 € TTC par personne

**Longe de cabillaud basse température crémeux nantais langoustine,  
Risotto trompettes de mort, jardin de Yann**

11,50 € HT / 12,65 € TTC par personne

*Le conseil  
de notre chef bistruteur*

« Pour se régaler, il faut avoir  
l'esprit libre.

Aussi, une fois cuisinés,  
nous conditionnons nos petits  
plats sous vide afin de vous  
faciliter le travail pour  
les réchauffer :

**de l'eau frémissante  
et le tour est joué ! »**



## Le Festif

*Notre foie gras maison !*

**Foie gras de canard IGP Sud-Ouest**

**Conditionné sous Ballotin de 350 à 400g**

*Ingrédients : fois gras de canard IGP Sud-Ouest, porto blanc,  
fleur de sel de Guérande, poivre de Danané*

65 € HT / 71,50 € TTC

## L'incontournable

**Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé lentement par  
Archibald, à la verticale, au bois de hêtre**

Saumon fumé maison - Conditionné sous vide

Filet de 600 grammes non tranché

Ingrédients : saumon, sel, épices

36,82 € HT / 40,50 € TTC



[contact@archibald-traiteur.fr](mailto:contact@archibald-traiteur.fr) – 04 76 46 30 59

145 boulevard Paul Langevin - 38600 FONTAINE

[www.archibald-traiteur.fr](http://www.archibald-traiteur.fr)