

Archibald

LE BISTROTEUR

Plats à réchauffer

Minimum 10 personnes pour 1 plat

**Sauté de pouarde 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 bistroteur*

« 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 : foie 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 – 04 76 46 30 59

145 boulevard Paul Langevin - 38600 FONTAINE

www.archibald-traiteur.fr