

Gardons nos distances  
mais **PARTAGEONS** notre plaisir !



En **LIVRAISON**



ou **À RÉCUPÉRER** chez Archibald



Commande la veille avant 10H



## LES BONS **BURGERS** de tonton **ARCHIBALD**



### **DES BURGERS ET DES PATATES** – 10€ HT / 11€ TTC

Nos savoureux hamburgers (pain BIO) sont tous accompagnés de patates au four « maison » (cultivées dans notre belle région) et conditionnés dans une barquette individuelle accompagnée de couverts et d'une serviette.

Matières utilisées : papier, pulpe de canne, PLA

**Le bœuf** : steak de Black Angus sauce poivre, Abondance fermier, antipasti et confiture d'échalote

**Le veau** : veau basse température sauce trompettes de la mort, Brebis au lait cru, antipasti et confiture d'échalote

**Le canard** : canard basse température fumé à chaud, reblochon fermier, antipasti et confiture d'échalote

**Le poisson** : duo de saumon fumé « maison » et mi-cuit, légumes ferrés et crémeux de langoustine

**Le poulet** : aiguillettes de poulet panées « maison » aux céréales, sauce piquillos

**Le cochon** : pulledpork, tomme crayeuse affinée par EricMainbourg et graines de moutarde

**Le végétarien** : légumes ferrés, St Marcellin, pignons de pin et confiture d'échalote

### **LES PETITS PLUS**

**Le pain** - 0,90€ HT / 1€ TTC  
Petit pain individuel

**Les boissons :**

**au choix** - 1,36€ HT / 1,50€ TTC

Eau de source – 50 cl

Badoit – 50 cl

Lipton IceTea pêche – 33 cl

Bière blonde 1664 - 5,5° - 33 cl

**Les gourmandises :**

**au choix** – 2,72€ HT / 3€ TTC

Maxi muffin au citron

Maxi muffin au chocolat

Brownie noix de pécan



Tél : 04.76.46.30.59 /



Mail : [contact@archibald-traiteur.fr](mailto:contact@archibald-traiteur.fr) / Adresse : 145 bd Paul Langevin 38600 FONTAINE

Gardons nos distances  
mais **PARTAGEONS** notre plaisir !



En **LIVRAISON**



ou **À RÉCUPÉRER** chez Archibald



Commande la veille avant 10H



## LES BONS PETITS **PLATS** INDIVIDUELS

Tous les plats et leurs garnitures sont conditionnés dans une barquette individuelle accompagnée de couverts et d'une serviette.

Matières utilisées : papier, pulpe de canne, PLA

### **À RÉCHAUFFER** - 8,18€ HT / 9€ TTC

**Le veau** : veau aux trompettes de mort, écrasé de pomme de terre et légumes frais « ferrés »

**Le poisson** : saumon vapeur, funghetti à la crème de langoustine, panier du jardin

**Le poulet** : aiguillettes de poulet grillées piquillos, riz jambalaya aux légumes croquants

**Le bœuf** : bœuf barbecue sauce poivre, petites rattes rôties (pommes de terre), antipasti de légumes frais

**Le canard** : sauté de canard aux épices douces, taboulé libanais et bouillon de légumes

**Le végétarien** : chacun des plats est proposé dans une version végétarienne

**Le cochon** : Ribs & patates rôties à la canadienne, légumes barbecue



### **À MANGER FROIDS** - 8,18€ HT / 9€ TTC

**Le veau** : tranche de veau gelée, salade presque piémontaise (sans porc)

**Le saumon** : saumon vapeur, riz aux herbes, sauce mascarpone langoustine

**Le poulet** : poulet basse température, nouilles de riz à la coriandre, sauce paprika doux

**Le bœuf** : aiguillettes d'entrecôte, taboulé libanais, crémeux champignon poivre

**Le canard** : canard pasta pesto et légumes antipasti

**Le végétarien** : antipasti de légumes et mascarpone d'herbes

**Le cochon** : rôti de cochon à la graine de moutarde, perles de pasta aux légumes



Tél : 04.76.46.30.59 /



Mail : [contact@archibald-traiteur.fr](mailto:contact@archibald-traiteur.fr) / Adresse : 145 bd Paul Langevin 38600 FONTAINE