

10130 ERVY LE CHATEL

03 25 70 51 50

06 84 44 77 29

[gradosetfils@wanadoo.fr](mailto:gradosetfils@wanadoo.fr)

A & D Grados

Charcutier Traiteur

Organisateur de réceptions

89600 ST FLORENTIN

03 86 43 72 19

06 08 89 39 47

[traiteurs-grados-aube.com](http://traiteurs-grados-aube.com)



## PRODUITS APERITIF

Amuse-Bouches

Brochettes-cocktail variés

Salées

Sucrées

Suc-Sels

Toasts Variés

Charcuterie

Poisson

Légumes

Prestiges

Pains Surprises

Charcuterie

Saumon Fumé

Foie Gras

## LES POISSONS FROIDS

1/2 Langouste Bellevue

Brochettes Marines

Assiette Nordique

Assiette Des Fjords

Trilogie Marine

Pamplemousse Cocktail

Mer. St-Jacques Pts Légumes

Coquille De Colin Provençale

Coquille De Lotte

Coquille De Saumon

Flûte Aux 2 Saumons

Aspic Saumon Fume

Mille-Feuille Aux 2 Saumons

Flûte Au Saumon Fume

Roulade Au Crabe

Commande souhaitée 8 jours avant la date de votre réception pour un service optimal.

Acompte obligatoire : 30€ a la commande

10130 ERVY LE CHATEL

03 25 70 51 50

06 84 44 77 29

[gradosetfils@wanadoo.fr](mailto:gradosetfils@wanadoo.fr)

A & D Grados

Charcutier Traiteur

Organisateur de réceptions

89600 ST FLORENTIN

03 86 43 72 19

06 08 89 39 47

[traiteurs-grados-aube.com](http://traiteurs-grados-aube.com)



## LES ENTREES FROIDES

Carpaccio De Filet De Bœuf  
Foie Gras Canard "super"  
Foie Gras Canard Cognac  
Caille Périgourdine  
Entremet Forêt D'Othe  
Cornet Pointes D'asperges  
P. Croûte Canard/F. Rouges  
P. Croûte Maison  
Roulade A La Russe  
Œuf En Gelée  
Assiette Du Jardinier  
Ronde Des Petits Cochons  
Assiette Du Périgord  
Tomate Au Thon

## LES DESSERTS

Craquant 2 Chocolats  
Entremet Pomme/Caramel  
Framboisier  
Palet Sablé Caramel  
Croustillant 3 Chocolat  
Entremet Chocolat/Orange  
Poire/Caramel  
Brochette Des Iles, Coulis Assorti  
Pièces Montées  
Mignardises, Mirlitons, Macarons

Commande souhaitée 8 jours avant la date de votre réception pour un service optimal.

Acompte obligatoire : 30€ a la commande

10130 ERVY LE CHATEL

03 25 70 51 50

06 84 44 77 29

[gradosetfils@wanadoo.fr](mailto:gradosetfils@wanadoo.fr)

A & D Grados

Charcutier Traiteur

Organisateur de réceptions

89600 ST FLORENTIN

03 86 43 72 19

06 08 89 39 47

[traiteurs-grados-aube.com](http://traiteurs-grados-aube.com)



## LES ENTREES CHAUDES

Bouchée À La Reine

Jambon York Sauce Chablis

Jambon York En Croûte

Cassolette Ris De Veau/Cèpes

Feuilleté Andouillette Dijonnais

Escargots De Bourgogne (dzne)

Feuillant Ervytaine (kg)

Pâté En Croûte (kg)

Crumble De Canard, Lég. Antan

Caviar Aubergine Au Crumble

Feuilleté Ris D'agneau Au Porto

## LES POISSONS CHAUDS

Lotte Américaine

Lotte Armoricaïne

Lotte Sauce Crevette

Cassoline St-Jacques Riesling

Cassoline De Sole Aux Amandes

Filet De Perche Sauce Oseille

Coquille St-Jacques

Dorade Sauce Homardine

Saumon À L'oseille

Marmite Du Pêcheur

Sandre Aux Écrevisses

Filet De Sole Sauce Normande

Filet De Rouget Castellane

Corolle Sole Fécampoise

St-Jacques Au Jus D'agrumes

(4 Belles St-Jacques / Pers.)

Duo Marin Feuilleté Normande

Commande souhaitée 8 jours avant la date de votre réception pour un service optimal.

Acompte obligatoire : 30€ a la commande

10130 ERVY LE CHATEL

03 25 70 51 50

06 84 44 77 29

[gradosetfils@wanadoo.fr](mailto:gradosetfils@wanadoo.fr)

A & D Grados

Charcutier Traiteur

Organisateur de réceptions

89600 ST FLORENTIN

03 86 43 72 19

06 08 89 39 47

[traiteurs-grados-aube.com](http://traiteurs-grados-aube.com)



## LES VIANDES CHAUDES

Langue de bœuf sauce piquante

Filet Charolais en croûte

Pavé charolais périgourdin

Pavé charolais au cognac

Rôti de bœuf sauce madère

Brochette de bœuf (cru)

Gigot à la provençale

Buisson d'agneau (cru)

Épaule d'agneau bouquetière

Magret de canette Périgourdin

Magret de canette poivre vert

Cuisse de canette vin de chinon

Cuisse de canette au muscadet

Suprême pintade bourguignon

Suprême pintadeau forestier

Caille farce fine & foie gras

Caille farcie aux raisins

Émincé de volaille forestier

Blanc de volaille langoustines

Poulet basquaise

Longe de porc sauce agrumes

Mignon st-antoine champagne

Mignon st-antoine pays d'othe

Cuissot porcelet sauce douce

Travers de porc au miel (cru)

Rognons de veau sauce porto

Palet de veau sauce morilles

Mignon de veau sauce cognac

Longe veau s.champagne

Langue de veau sauce gribiche

Toutes nos viandes sont accompagnées de 2 légumes différents.

Hors viandes crues

Commande souhaitée 8 jours avant la date de votre réception pour un service optimal.

Acompte obligatoire : 30€ a la commande

10130 ERVY LE CHATEL

03 25 70 51 50

06 84 44 77 29

[gradosetfils@wanadoo.fr](mailto:gradosetfils@wanadoo.fr)

A & D Grados

Charcutier Traiteur

Organisateur de réceptions

89600 ST FLORENTIN

03 86 43 72 19

06 08 89 39 47

[traiteurs-grados-aube.com](http://traiteurs-grados-aube.com)



### LES PLATS UNIQUES

Tête De Veau Ravigote

Paëlla

Couscous Royal

Choucroute Garnie

Coq Au Vin De Bourgogne

Baeckaoffe

Goulash Hongroise

Potée Champenoise

Cassoulet Toulousain

Tajine D'agneau

Tartiflette

Vosgiflette

Colombo De Porc

### LES FROMAGES

Brie De Meaux

Emmental

Comte

Chaource

Assortiment Régional

### SPECIAL

Corbeille De Fruits

Paniette Surprise

### IDEES CADEAUX

Volailles Fermieres Label Rouge

Charcuterie Fabrication Maison

*De Qualité Supérieure*

§§§§ NOUVEAU §§§§

Portage de repas à domicile

tous les jours un repas différent

Commande souhaitée 8 jours avant la date de votre réception pour un service optimal.

Acompte obligatoire : 30€ a la commande