VOLAILLES FERMIÈRES EFFILÉES

Nos volailles

Chapon fermier 3,5 à 4 kg	**23,90 €** le kg
Dinde fermière 3,5 à 4 kg	**25,90 €** le kg
Chapon de pintade 2,5 kg	**29,90 €** le kg
Poularde 2,5 kg	**20,80 €** le kg
Poulet de Bresse 2,4 kg	**29,90 €** le kg
Poularde de Bresse 2 à 2,5 kg	**39,90 €** le kg

Farce marrons ou forestière **21,00 €** *le kg*

Rôtis de volaille farcis

Pour 6 personnes · environ 1,4 kg · farce marrons, forestière ou nature

Rôti de chapon farci	**70,00 €** pièce
Rôti de dinde farci	**59,00 €** pièce
Rôti de pintade farci	**35,00 €** pièce



Toute l'équipe de la Maison Di-Rollo
vous souhaite de belles fêtes de fin d'année !

Commandes jusqu'au 19 décembre · retrait les 23 et 24 décembre

Maison Di-Rollo · 39, rue Porcherie · 38460 Crémieu

09 83 50 38 00 · maisondirollo.fr

Photos non contractuelles – suggestions de présentation.

MAISON DI-ROLLO

BOUCHERIE · CHARCUTERIE · TRAITEUR



Noël 2026

Menus de fêtes · Carte traiteur · Volailles

Commandes jusqu'au 19 décembre — retrait les 23 et 24 décembre

À LA CARTE

Carte traiteur

Pour l'apéritif

Mini feuilletés saucisses 15 pcs — **12,00 €**

Mini bouchées escargot 12 pcs — **15,00 €**

Mini cake salé figue & foie gras 350 g · 10 tr. — **9,80 €** pièce

Mini cake salé St-Jacques & crevettes 350 g · 10 tr. — **9,80 €** pièce

Pain surprise de Noël — **60,00 €** pièce

Foie gras, saumon fumé, rillettes d'oie, jambon cru

Entrées & charcuterie fine

Foie gras de canard 60 g — **9,00 €** la part

Saumon fumé d'Écosse 80 g — **7,90 €** la part

Escargots de Bourgogne — **8,40 €** la douzaine

Escargots de Bourgogne lot de 50 **−20 %** — **28,00 €** le lot

Coquilles Saint-Jacques — **10,70 €** pièce

Demi-queue de langouste Bellevue — **28,00 €** pièce

Brochet Bellevue 8 pers. — **80,00 €** pièce

Boudin blanc nature — **26,80 €** le kg

Boudin blanc truffé — **59,80 €** le kg

Cervelas truffé et pistaché — **54,90 €** le kg

Plats chauds & garnitures

Civet de sanglier — **11,90 €** la part

Bourguignon de bœuf à l'ancienne — **10,90 €** la part

Délice de veau à la forestière — **11,90 €** la part

Cassolette ris de veau & quenelle, sauce madère — **12,90 €** la part

Pommes dauphines 200 g — **5,30 €** la part

Photos non contractuelles – suggestions de présentation.

NOS MENUS DE FÊTES

Composez votre menu

1 entrée + 1 plat + 1 accompagnement au choix — plus avantageux qu'au détail.



Menu Tradition des fêtes — 29,00 € / pers.

ENTRÉE AU CHOIX · 11,50 € au détail

Médaillon de saumon et crevettes, fraîcheur de tomates

Cassolette de ravioles sauce forestière

PLAT AU CHOIX · 14,90 € au détail

Ballotine de dinde farcie aux marrons

Duo de lotte et brochet en quenelle, sauce armoricaine

Chapon des fêtes, sauce au vin jaune

Menu Prestige de Noël — 34,00 € / pers.

ENTRÉE AU CHOIX · 13,90 € au détail

Duo de Saint-Jacques et écrevisses en verrine, perles marines

Feuilleté de grenouilles en persillade

PLAT AU CHOIX · 17,90 € au détail

Délice de la mer aux Saint-Jacques, gratiné sauce normande

Chevreuil en civet, sauce au vin rouge

Pavé de veau sauce crème aux morilles

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX · 6,50 € au détail

Dauphinois fondant à la crème fraîche

Cardons gratinés, recette d'antan

Poêlée de champignons crémée au persil

Flan courge-épinards, nuée de marrons croquants