

Barbecue

Côte de boeuf - Lard à griller- Grillade Parisienne-
Poulet- Ribs marinés - Viandes à plancha marinées-
Araignées de porc marinées

Saucisses : Nature, échalote, espelette, forestière,
tomate basilic, emmental, merguez, curry, bleu,
3 poivrons, vigneronne

Brochettes : porc, volailles, boeuf, abats, cuisse de cailles

Nos marinades : Thym citron, persillade, provençale,
maître d'hôtel, basque, ail des ours

Nos suggestions pour l'apéritif

Verrines (15 pièces minimum)

- Jambon cru, parmesan, tomate et basilic
- Guacamole et saumon
- Concombre, fêta, poivron et olive
- Poulet émincé

2€20
La verrine

Plat mini sandwich (4/5 personnes/20 pièces)

Rillettes/ Saumon fumé/ Jambon cru/
mousse de foie/ Rosette

35€
le plateau

Plateau d'assortiment de cakes (4/5 personnes)

Jambon olives / chorizo / Chèvre tomate

23€
le plateau

Plateau Mini wraps (4/5 personnes-20 pièces)

Chorizo cheddar/ poulet curry/
jambon cru tomates confites/ saumon fumé boursin

25€
le plateau

Pain surprise (48 pièces)

Jambon blanc / rillettes / Jambon cru/
Mousse de foie/ Saumon / Emmental

50€
pièce

Plaque de quiche (40/60 cm)

Lorraine ou oignons ou poireaux ou bressane

38€

Plaque de pizza (40/60 cm)

Jambon champignons ou lardons ou chorizo

28€

NOS MARCHES

Mardi
Ste Foy Lès Lyon

Mercredi
Craponne
Ste Foy Lès Lyon(centre)

Jeudi
La Tour de Salvagny
Vonnas

Dimanche
Marché Couvert Villefranche/S

Vendredi
Tassin La Demi-Lune
Ars sur Formans

Marché Couvert Villefranche/S

Samedi
Ste Foy Lès Lyon
Marché Couvert Villefranche/S
Craponne

NOTRE MAGASIN

Parc d'activité Visionis
273 rue du développement
01090 GUEREINS
04 74 03 87 29

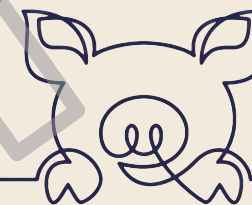
CHEZ VOUS

Retrait au magasin dans notre labo
en semaine et le week-end

Livraison le week-end (minimum 20 personnes)

Sous réserve

- dans un rayon de 20 km : forfait 50€
- dans un rayon supérieur à 20km : forfait 90€



MAISON SALIGNAT
Artisan Charcutier Traiteur
Printemps/été 2025

04 74 03 87 29

salignat-guereins@orange.fr



Charcuterie Salignat

Cyril 06 74 45 62 69

Damien 06 80 57 33 45

site / www.maison-salignat.fr

NOS ENTREES FROIDES

Toutes nos entrées froides sont servies avec de la mayonnaise

TERRINE ST JACQUES / MERLU avec crevette	7€/pers
TERRINE FRAÎCHEUR CREVETTE	7€20/pers
PAVÉ SAUMON & CREVETTE	8€/pers
avec macédoine	+1€/pers
TERRINE DE LEGUMES	4€50/pers
SAUMON FUMÉ	7€35/100gr

NOS ENTREES CHAUDES

VOL AU VENT - FRUITS DE MER	4€90/pièce
VOL AU VENT- POULET MORILLES	4€90/pièce
BOUDIN BLANC NATURE	23€90/Kg
BOUDIN BLANC ESTIVAL	28€50/kg
BOUCHÉE ST JACQUES	2€/pièce
BOUCHÉE ESCARGOTS	2€/pièce
FEUILLETÉS APERITIFS	3€/100gr
SAUCISSON BRIOCHÉ (4/5 personnes)	18€50/pièce
MINI FRIAND À LA VIANDE	1€/pièce

NOS PLATS UNIQUES 350gr/pers

LASAGNE	5€30/pers
MOULES MARINIÈRES	7€80/pers
HACHIS PARMENTIER - BOEUF	5€40/pers
HACHIS PARMENTIER - CANARD	7€60/pers
BRANDADE DE MORUE	6€70/pers
MOUSSAKA	5€60/pers
COUSCOUS 3 VIANDES	9€50/pers
ROUGAIL SAUCISSE & RIZ	8€80/pers
TAJINE DE POULET AUX LEGUMES & SEMOULE	8€50/pers

NOS CRUDITES

Liste sur demande

+ DE 20 RECETTES AU CHOIX (300gr/pers)

4€60/pers



NOS VIANDES FROIDES

Avec leurs condiments

POULET RÔTI	12€/pièce
CUISSE DE POULET RÔTIE	4€20/pièce
RÔTI DE PORC CUIT (180gr)	2€/Pers
ROSBEUF (180gr)	3€/pers
RÔTI DE DINDE CUIT (180gr)	2€/pers
EMINCÉ DE POULET SAUCE VIERGE	4€/pers

NOS VIANDES CHAUDES

JAMBON MADÈRE	5€50/pers
JAMBON SAUCE AU POIVRE	5€50/pers
POULET À LA CREME	7€90/pers
POULET AUX MORILLES	9€/pers
POULET AUX ECRESSSES	9€/pers
SAUTE DE VEAU A LA PROVENCALE	8€50/pers
POULET AU CITRON	7€90/pers
SAUTE DE PORC AUX OLIVES	6€80/pers
JOUES PORC EN SAUCE	7€20/pers
GARDIANNE DE BOEUF	8€/pers
NAVARIN D'AGNEAU AUX ABRICOTS SECS	9€/pers
SOT L'Y LAISSE DE DINDE AU CITRON	7€50/pers
SOT L'Y LAISSE DE DINDE SAUCE MORILLES	8€80/pers
HAMBURGER SUP CHAROLAIS	7€80/pièce
POULET COLOMBO	7€90/pers
OSSO BUCCO DE VEAU	9€/pers
CUISSE CANARD SAUCE POIVRE	8€50/pers
POULET BASQUAISE	7€90/pers
CANARD À L'ORANGE	8€50/pers

PAËLLA PAËLLA ROYALE

Poulet, Fruits de mer
& Crevettes

9€/pers.

(minimum 4 personnes)

Poulet, Fruits de mer,
Poisson & Gambas

14€50/pers.

(minimum 4 personnes)

NOS GARNITURES (300gr/pers)

GRATIN DAUPHINOIS	3€90/pers
POMME DAUPHINE	1€20/pièce
RATATOUILLE	4€20/pers
CRIQUE	0€65/pièce
FLAN CHAMPIGNONS CHÂTAIGNES	2€50/pièce
FRICASSÉE POMMES DE TERRE	2€60/pers
TOMATES PROVENÇALES	2€50/pers
PURÉE DE PATATES DOUCES	4€10/pers
CRÊPES PARMENTIÈRES (3 pièces)	3€80/pers
TIAN DE LÉGUMES	6€/pers
FLAN DE LÉGUMES	3€/pers

NOS POISSONS CHAUDS

Sauce au choix: citron, fruits de mer, chorizo,
beurre blanc, agrumes, armoricaine

PAVÉ DE SAUMON	9€/pers
PAVÉ DE MERLU	8€95/pers
DOS DE CABILLAUD	8€50/pers
COQUILLES ST JACQUES	7€50/pers
TIMBALE DORADE À L'ARMORICAINE	4€95/pièce
GRATIN DE FRUITS DE MER (250gr/pers)	8€/pers

NOS PLATS DE CHARCUTERIE

FORMULE À COMPOSER SUR DEMANDE à partir de 6€/pers

COMMANDE POUR UN MINIMUM DE 4 PERSONNES