

VIANDES CHAUDES

	Euros/PP	
	Fermière	Bresse
VOLAILLES		
A LA CRÈME CHAMPIGNONS DE PARIS	11,00	/ 16,00
A LA CRÈME AUX MORILLES	18,00	/ 21,50
CHASSEUR	11,50	/ 15,00
A LA CRÈME D'ESTRAGON TOMATÉE	11,50	/ 15,00
AU CHAMPAGNE ET MORILLES		24,00
AUX ÉCREVISSSES	15,00	/ 18,50
DEMI-DEUIL SAUCE SUPRÊME GARNIE		23,00
AU RIZ SAUCE SUPRÊME (Poule ou Fermier)	14,50	
AU VINAIGRE	11,50	/ 15,00
À L'INDIENNE ET GARNITURE (Fermier)	14,00	
AU POIVRE VERT	12,00	/ 15,50
AU CURRY AVEC RIZ (Fermier)	13,00	
COQ AU VIN DE JULIÉNAS	13,00	/ 17,00
POULET FERMIER BASQUAISE	11,00	
PINTADEAU AUX PRUNEAUX (Fermier)	11,50	
SALMIS DE PINTADE (Fermière)	14,00	
JAMBONNETTE DE VOLAILLE FARCIE (Fermière) ET SES PETITS LÉGUMES	13,00	
CANARD A L'ORANGE	13,00	
CANARD AU POMMARD	18,00	
CANARD AU POIVRE VERT	13,00	
CANARD AUX PETITS LÉGUMES	13,00	
CANETTE AUX GRIOTTES	13,00	
MAGRETS DE CANARD AU POIVRE VERT	14,00	
MAGRETS DE CANARD AUX FIGUES	14,50	
LAPIN À LA GRAINE DE MOUTARDE	13,00	
LAPIN AU VIN BLANC	13,00	
LAPIN AU CURRY	13,00	
CIVET DE LAPIN	13,00	
CUISSE DE CANARD VIGNERONNE et sa poire confite	14,00	
FILET DE VOLAILLE SAUCE AURORE	7,50	
FILET DE VOLAILLE ALBUFERA, SAUCE PORTO ...	13,00	
RIS DE VEAU A LA CRÈME/CHAMPIGNONS DE PARIS	18,00	
RIS DE VEAU À LA CRÈME ET AUX MORILLES	22,50	
ROULÉ DE PINTADE AUX SAVEURS D'AUTOMNE ...	11,50	
MIGNONS DE VEAU/GARNITURE FORESTIÈRE	20,00	

RÔTISSERIE

	Euros/PP	
PINTADE FERMIÈRE FARCIE ET TRUFFÉE* (sur la base d'une pièce pour 4/5 pers.)	21,00	/ 24,00
POULET DE BRESSE TRUFFÉ (selon poids de truffe)	20,00	/ 25,00
CANARD OU CANE DE BARBARIE	10,50	
CANARD NANTAIS	12,00	
PIGEON EN COCOTTE (1/2 pigeon)	13,00	
CAILLE AUX RAISINS	10,50	
PINTADE FERMIÈRE FARCIE SEULEMENT	13,00	
PAUPIETTES DE VEAU FARCIES	9,00	

	Euros/PP
DINDONNE DE BRESSE OU FERMIÈRE	nous consulter
CHAPON DE BRESSE	nous consulter
OIE	13,00
JAMBON DE PRAGUE BRAISE MADÈRE Sauce Madère	11,50
FILET DE BŒUF RÔTI dans son jus	15,00
GIGOT D'AGNEAU (aux senteurs de Provence)	16,50
CARRÉ ET SELLE D'AGNEAU	16,00
PORCELET FARCI (Forestière) (suivant nombre de pers./30 min.) nous consulter	13,00 / 16,00

VIANDES EN CROÛTE, sauce comprise

MADÈRE OU POIVRE VERT (OU PÉRIGUEUX + 2,00 €)	
JAMBON DE PRAGUE EN CROÛTE	14,00
RAQUETTE DE JAMBON EN PÂTE FEUILLETÉE ...	12,50
GIGOT OU BAS-ROND D'AGNEAU EN CROÛTE ...	16,50
FILET DE BŒUF EN BRIOCHE	18,50
FILET DE BŒUF EN PÂTE FEUILLETÉE	19,00
COQ EN PÂTE	nous consulter
TIMBALE DE PIGEONNEAUX	nous consulter
PIGEON PÉRIGOURDIN (pour 2 pers.) 2 x 14,00 ...	28,00

GIBIERS

	Euros/PP
FAISAN FARCI ET TRUFFE RÔTI (pour 4 ou 5 pers., suivant grosseur)	16,00 / 20,00
LIÈVRE FARCI A LA ROYALE (pour 8 ou 12 pers., suivant grosseur)	24,00 / 26,00
PERDREAU FARCI EN COCOTTE SUR CANAPÉS (une pièce pour 2 pers., 36,00 €)	18,00
SALMIS DE FAISAN	20,00
CIVET DE LIÈVRE	16,50
CIVET DE LAPIN DE GARENNE	15,00
CIVET DE MARCASSIN	14,00
CARRÉ DE MARCASSIN Sce Gd VENEUR	15,50
CUISSOT DE MARCASSIN Sce Gd VENEUR	14,00
CUISSOT DE CHEVREUIL Sce Gd VENEUR	18,00
NOISETTES DE CHEVREUIL Sce Gd VENEUR	16,00
NOISETTES DE BICHE ou CERF Sce Gd VENEUR ...	16,00

PLATS TYPIQUES RÉGIONAUX

BOUILLABAISSE PROVENÇALE (avec rouille et croûtons)	35,00
CASSOULET DE CASTELNAUDARY	15,00
CHOUCROUTE ROYALE	15,00 / 18,00
COUSCOUS COMPLET	16,00
OSSO BUCCO	14,00
PAELLA	16,00
POTÉE DAUPHINOISE	10,00
BOUILLABAISSE DE LA FERME	14,00
TÊTE DE VEAU "SAUCE RAVIGOTE"	13,00
BLANQUETTE DE VEAU	14,00
POT AU FEU (mince / jarret de bœuf)	15,00

LÉGUMES CUISINES ET GARNITURES

	Euros / PP
GRATIN DAUPHINOIS A LA CRÈME	6,00
GRATIN DAUPHINOIS AUX MORILLES A LA CRÈME	11,00
GRATIN DAUPHINOIS AUX CÈPES	9,00
GRATIN DE COURGETTES	7,50
GRATIN DE COURGETTES "MÉRIDIONAL"	6,00
AUBERGINES A LA PROVENÇALE (en saison)	6,50
RATATOUILLE NIÇOISE	6,00
1/2 TOMATE A LA PROVENÇALE	1,80
ÉPINARDS EN BRANCHE A LA CRÈME	6,00
RIZ CRÉOLE OU PILAF	4,50
HARICOTS VERTS FRAIS	8,50
FONDS D'ARTICHAUTS:	
CLAMART	10,00
FORESTIÈRE	12,50
COMPOINT	12,50
AUX MORILLES	16,00
CHAMPIGNONS DE PARIS AU BEURRE	6,50
CHAMPIGNONS DE PARIS A LA CRÈME	8,00
CHANTERELLES AU BEURRE	13,00
CÈPES DES BOIS	12,00
PLEUROTTE FONDANTES	7,50
MORILLES A LA CRÈME	16,00
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	6,50
ENDIVES BRAISÉES	6,00
CARDONS CUISINES	8,50
MARRONS A LA CRÈME DOUCE	7,50
MOUSSELINE DE:	
MARRON	7,50
CÉLERI	6,50
FONDS D'ARTICHAUTS	10,50
HARICOTS VERTS	8,00
FLAN AU CRESSON	6,50
FLAN AU BROCOLI	6,50
FLAN AUX POINTES D'ASPERGES	6,50
ANANAS A LA CRÈME	6,50
CRÍQUES ARDÉCHOISES	6,00
CRÉPES PARMENTIER (la pièce)	1,80
CRÉPES AUX MOULES (la pièce)	7,60
CLAFOUTIS TOMATES CERISES AU PARMESAN ...	6,00
FLAN DE COURGETTE	5,50

■

L'Oreiller de la Belle Aurore



*Le meilleur pâté croûte
du monde*

Citation relevée dans le bottin gourmand 2013 et 2014

■

EN VENTE EN MAGASIN
à partir du 28 décembre 2020
jusqu'au 23 janvier 2021 environ

C. Reynon
traiteur

Nos prix s'entendent TTC (TVA à 5,5 % incluse). Ils sont indiqués "par personne" (également au kilo pour certains produits), **mais à titre indicatif compte tenu du poids approximatif de certaines portions et des produits frais achetés au cours du jour.**

Pour ces raisons, **le prix de toute commande doit toujours faire l'objet de notre confirmation.**

Les commandes doivent être passées dans un délai minimum de 48 heures à l'avance.

GB Imprimerie 04 78 72 91 14

■

C. Reynon

traiteur

*Les Saveurs
Authentiques*

Depuis 1937

Acteur de la

Gastronomie Française



CARTE

2020 - 2021

13, rue des Archers - 69002 LYON
Tél. 04.78.37.39.08 - Fax 04.78.37.56.66
e-mail: reynon@reynon.com
Adresse Internet: www.reynonlyon.com

SAS au capital de 77200 euros
R.C.S. LYON B971 503 651 - SIRET 971 503 651 00012 - APE 1013 B
N° IDENT. T.V.A. INTRACOMMUNAUTAIRE FR 77 971 503 651



Depuis 1937 acteur
de la gastronomie française

13, rue des Archers - 69002 LYON
Tél. 04.78.37.39.08 - Fax 04.78.37.56.66
e-mail : reynon@reynon.com
Adresse Internet : www.reynonlyon.com

SAS au capital de 77 200 €
R.C.S. LYON B 971 503 651 - SIRET 971 503 651 00012 - APE 1013 B
N° IDENT. T.V.A. INTRACOMMUNAUTAIRE FR 77 971 503 651

SALADES - HORS D'ŒUVRE

	Euros/PP
HARICOTS VERTS FRAIS AUX FILETS DE CANARD .	7,50
HARICOTS VERTS FRAIS ET FOIE GRAS	12,00
AVOCATS AUX FRUITS DE MER	8,00
SALADE DE FRUITS DE MER, OCÉANE	12,00
SALADE DE FRUITS DE MER, A L'HUILE SAFRANÉE	14,00
SALADE DE CREVETTES FRAÎCHES AUX SENTEURS DE PROVENCE (150 g PP)	20,00
CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	5,00
FONDS D'ARTICHAUTS (Noix-Gruyère)	10,00
ENDIVES (Noix-Gruyère)	5,50
SALADE LYONNAISE	6,50
SALADE PARMENTIÈRE AUX CERVELAS	4,50
SALADE DE LENTILLES VERTES	4,00
SALADE NIÇOISE	7,50
ANDALOUSE	5,00
EXOTIQUE	5,00
PERLE MARINE	5,60
FOND D'ARTICHAUT NORVÉGIEN	10,00
SALADE NORVÉGIENNE (Pâtes, saumon fumé, crevettes)	7,00

ENTRÉES FROIDES

	Euros/PP
DARIOLES DE POISSONS	6,00
COURONNE OCÉANE	8,50
SUPRÊME DE VOLAILLE EN CHAUD FROID	7,00
VOLAILLE FERMIÈRE DÉSOSSÉE EN GELÉE ENTIÈRE OU EN COURONNE	15,00
CANARD MALTAIS EN GELÉE	12,00
VOLAILLE EN CHAUD FROID / FERMIÈRE	15,00
VOLAILLE EN CHAUD FROID / BRESSE	20,00
CAILLES FARCIES AU FOIE GRAS	16,00
JAMBON DE PRAGUE BRAISE AU MADÈRE	12,00
FILET DE BŒUF STRASBOURGEOIS	20,00
TARTES PÉRIGOURDINES (3 modèles)	5,00 / 8,00 / 16,00
BRIOCHE STRASBOURGEOISE	8,00
BRIOCHE DE FOIE GRAS EN GELÉE	18,00
FOND D'ARTICHAUT AU FOIE GRAS	21,50
TOMBEAU DE FOIE GRAS D'OIE NATURE 60/65 g (selon poids)	16,00 / 18,00
TOMBEAU DE FOIE GRAS D'OIE TRUFFE 60/65 g (selon poids)	18,00 / 20,00
FOIE GRAS D'OIE FRAIS CLOUTE AUX TRUFFES: EN GELÉE AU PORTO 80/100 g (selon poids)	28,00 / 30,00
SANS GELÉE 75/80 g (selon poids)	28,00 / 30,00
FOIE GRAS DE CANARD FRAIS NATURE 60/65 g (selon poids)	14,00 / 15,00

ENTRÉES FROIDES - Suite

TOUT UN CHOIX DE TERRINES, BALLOTTINES
PÂTÉS EN CROÛTE et GIBIERS en SAISON
(Nous consulter)

MERRINES DE POISSON

	Euros/PP
MARBRÉ DE SAUMON	6,00
.....	
CŒUR DE LANGOUSTE	8,50
.....	
MARBRÉ DE MERLU	6,00
.....	

POISSONS FRAIS ET CRUSTACÉS

(Prix à titre indicatif - nous consulter)

	Euros/PP
BROCHET	13,00
SANDRE	16,50
LOUP OU BAR Sauvage	24,50
SAUMON FRAIS ÉCOSSAIS	15,00
MERLU	17,50
.....	
FILETS DE SOLE GLACES SAUCE TARTARE	16,50
.....	
TURBOT FARCI GLACE "Île de France"	20,00 / 25,00
OMBLE CHEVALIER (en saison)	16,00
LOTTE SAUCE GRIBICHE	16,50
TRUITE ROSÉE (portion)	7,50
1/2 LANGOUSTE ROYALE FRAÎCHE D'EUROPE S/base 180 €/kg suivant poids	60,00 / 75,00
1/2 LANGOUSTE FRAÎCHE IMPORT S/base 150 €/kg suivant poids	40,00 / 50,00
1/2 HOMARD FRAIS BRETON S/base 90 €/kg suivant poids	40,00 / 50,00
1/2 QUEUE DE LANGOUSTE S/base 180 €/kg suivant poids	26,00 / 30,00
SAUMON FUME ÉCOSSAIS suivant poids	8,00 / 10,00
SAUMON NORVÉGIEN À L'ANETH suivant poids	8,00 / 10,00
.....	
SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT 50 g env PP:	Euros/PP
MAYONNAISE	1,75
OCÉANE	2,00
TARTARE	2,50
GRIBICHE	2,50

POISSONS CHAUDS ET CRUSTACÉS

	Euros/PP
FILETS DE SOLE	
NANTUA	18,00
NORMANDE	17,50
VERMOUTH	16,50
MEUNIÈRE	15,00
GRATINS DE	
FRUITS DE MER	18,50
CREVETTES FRAÎCHES	13,00
QUEUES D'ÉCREVISSE	18,00
QUEUES DE LANGOUSTE	40,00
COQUILLES ST JACQUES.	22,50
ESCALOPES DE SAUMON	
AU CHAMPAGNE	24,00
A LA MILANAISE	16,00
A L'OSEILLE	14,50
A LA GRAINE DE MOUTARDE ..	14,50
FILETS DE JULIENNE AUX SAVEURS DE SAISON	14,50
AILES DE RAIE A L'ESTRAGON	12,50
FILET DE SANDRE AUX PETITS LÉGUMES	13,00
FILET DE DAURADE À LA CRÈME D'AGRUMES	14,00
PAVES DE MERLU A LA FLEUR D'ORANGER	12,00
FILET OMBLE CHEVALIER AU BEURRE BLANC	14,00
ROUGETS A LA NIÇOISE	13,00
ROUGETS ET CALAMARS EN BOLOGNAISE	16,00
FILET DE SAUMON GRILLÉ Tomates confites/courgettes ..	16,00
FILET DE ST PIERRE aux saveurs automnales	18,00
LOTTE	
A L'AMÉRICAINNE	24,00
A LA CRÈME SAFRANÉE	24,00
AU POIVRE VERT	23,00
TURBOT SAUVAGE	
AU CHAMPAGNE	45,00
A L'OSEILLE	35,00
POT AU FEU DE LA MER	20,00
ÂIOLI DE FILET DE CABILLAUD	13,00
LANGOUSTE ROUGE ROYALE : suivant cours du jour et poids	
A L'AMÉRICAINNE	80,00 / 90,00
A LA CRÈME	80,00 / 90,00
THERMIDOR	80,00 / 90,00
BELLE AUREORE	80,00 / 90,00
LANGOUSTE IMPORT A L'AMÉRICAINNE suivant poids	45,00 / 55,00
QUEUE DE LANGOUSTE A L'AMÉRICAINNE suivant poids ..	34,00 / 36,00
HOMARD FRAIS BRETON : suivant cours du jour	
A L'AMÉRICAINNE	65,00 / 75,00
A LA CRÈME	65,00 / 75,00
THERMIDOR	65,00 / 75,00
BELLE AUREORE	65,00 / 75,00
QUENELLE DE BROCHET NANTUA	10,00
MOUSSE DE ST JACQUES	8,50
MOUSSE DE SAUMON FRAIS Sauce Aurore	8,00
MOUSSE DE BROCHET	8,00
MOUSSE DE SANDRE AUX ÉCREVISSES Sauce nantua..	9,00

ENTRÉES CHAUDES

	Euros/PP
FEUILLETÉS	
SAUCE EMMA OU SAUCE CRÈME COMPRISE	
AUX CREVETTES	10,00
ÉCREVISSES ET MORILLES	16,50
FRUITS DE MER	16,00
LANGOUSTE	20,00
JAMBON CHAMPIGNONS	8,00
POINTES D'ASPERGES	8,50
JAMBON ET MORILLES	16,50
.....	
RIS DE VEAU	16,00
RIS DE VEAU ET MORILLES	20,00
TOURTE PÉRIGOURDINE AU MAGRET DE CANARD	12,50
TOURTE JAMBON AUX CÉPES	10,00
GÂTEAU DE FOIES BLONDS DE VOLAILLES	8,00
TARTE AUX MORILLES A LA CRÈME	14,00
TIMBALE D'ESCARGOTS, Sauce comprise	10,00
CHAUSSON AUX TRUFFES	nous consulter
LOUP FARCI EN CROÛTE, Sauce Choron	25,00
SAUMON FARCI EN CROÛTE, Sauce Choron	20,00
KOULIBIAC DE SAUMON, Sauce Baltique	16,00
.....	
.....	
.....	
.....	Kg
SAUCISSON BRIOCHÉ	42,00 / 8,50
CERVELAS PISTACHE EN BRIOCHE	48,50 / 9,00
CERVELAS AUX MORILLES EN BRIOCHE	53,50 / 10,00
CERVELAS TRUFFÉ EN BRIOCHE	93,00 / 16,00
.....	
BOUCHÉES A LA REINE	6,50
BOUCHÉES NORMANDES	6,50
PÂTÉS CHAUDS EN CROÛTE (SAUCE MADÈRE, PÉRIGUEUX OU GRAND VENEUR) EN SUS	
PÂTÉ ROULÉ A LA VOLAILLE	7,50
PÂTÉ ROND AU CANARD (en feuilletage)	8,50
PÂTÉ ST HUBERT (Gibiers)	17,50
.....	
.....	
.....	
.....	