

VIANDES CHAUDES

	Euros/PP	
	Ferrière	Bresse
VOLAILLES		
A LA CRÈME CHAMPIGNONS DE PARIS	12,00 /	16,50
A LA CRÈME AUX MORILLES	18,00 /	22,50
AU CHAMPAGNE ET MORILLES		25,00
AUX ÉCREVISSES	16,00 /	20,00
AU VINAIGRE	12,50 /	16,50
COQ AU VIN DE JULIÉNAS	14,00 /	18,00
JAMBONNETTE DE VOLAILLE FARCIE (Ferrière) ET SES PETITS LÉGUMES		14,00
CANARD A L'ORANGE		14,50
MAGRETS DE CANARD AU POIVRE VERT		14,50
MAGRETS DE CANARD AUX FIGUES		15,00
RIS DE VEAU A LA CRÈME/CHAMPIGNONS DE PARIS		20,00
RIS DE VEAU À LA CRÈME ET AUX MORILLES		24,00
MIGNONS DE VEAU/GARNITURE FORESTIÈRE		21,00
RÔTISSERIE		Euros/PP
CAILLE AUX RAISINS FARCIE		12,00
PINTADE FERMIÈRE FARCIE SEULEMENT		14,50
PINTADE FERMIÈRE FARCIE ET TRUFFÉE* (sur la base d'une pièce pour 4/5 pers.)	24,00 /	26,00
POULET DE BRESSE TRUFFÉ (selon poids de truffe)	21,00 /	26,00
PIGEON EN COCOTTE (1/2 pigeon)		13,50
DINDONNE DE BRESSE OU FERMIÈRE	nous consulter	
CHAPON DE BRESSE	nous consulter	
OIE		13,50
JAMBON DE PRAGUE BRAISÉ MADÈRE Sauce Madère		12,00
FILET DE BŒUF RÔTI dans son jus		15,00
GIGOT D'AGNEAU (aux senteurs de Provence)		16,50
CARRÉ ET SELLE D'AGNEAU		16,50

VIANDES EN CROÛTE, sauce comprise MADÈRE OU POIVRE VERT (OU PÉRIGUEUX + 2,00 €)

JAMBON DE PRAGUE EN CROÛTE	14,50
GIGOT OU BAS-ROND D'AGNEAU EN CROÛTE	17,50
FILET DE BŒUF EN BRIOCHE	18,50
FILET DE BŒUF EN PÂTE FEUILLETÉE	19,00

GIBIERS

	Euros/PP
FAISAN FARCIE ET TRUFFE RÔTI (pour 4 ou 5 pers., suivant grosseur)	28,00 / 30,00
LIÈVRE FARCIE A LA ROYALE (pour 8 ou 12 pers., suivant grosseur)	28,00 / 30,00
PERDREAU FARCIE EN COCOTTE SUR CANAPÉS (une pièce pour 2 pers., 38,00 €)	19,00
CIVET DE LIÈVRE	17,50
CIVET DE MARCASSIN	14,50
CARRÉ DE MARCASSIN Sce Gd VENEUR	15,00
NOISETTES DE CHEVREUIL Sce Gd VENEUR	16,50
NOISETTES DE BICHE ou CERF Sce Gd VENEUR	16,50

LÉGUMES CUISINES ET GARNITURES

	Euros / PP
GRATIN DAUPHINOIS A LA CRÈME	6,50
GRATIN DAUPHINOIS AUX MORILLES A LA CRÈME	12,00
GRATIN DAUPHINOIS AUX CÈPES	9,50
1/2 TOMATE A LA PROVENÇALE	2,00
ÉPINARDS EN BRANCHE A LA CRÈME	6,00
RIZ CRÉOLE OU PILAF	5,00
HARICOTS VERTS FRAIS	8,50
FONDS D'ARTICHAUTS:	
FORESTIÈRE	13,00
COMPOINT	13,00
AUX MORILLES	16,50
CHAMPIGNONS DE PARIS AU BEURRE	7,00
CHAMPIGNONS DE PARIS A LA CRÈME	8,50
CHANTERELLES AU BEURRE	14,00
MORILLES A LA CRÈME	16,50
CARDONS CUISINÉS	9,00
MARRONS A LA CRÈME DOUCE	8,00
MOUSSELINE DE:	
MARRON	8,00
CÉLERI	7,00
FONDS D'ARTICHAUTS	11,00
HARICOTS VERTS	8,50
FLAN DE COURGETTE	6,00

PLATS TYPIQUES RÉGIONAUX

PAS PENDANT LE MOIS DE DÉCEMBRE

BOUILLABAISSE PROVENÇALE (avec rouille et croûtons)	35,00
CASSOULET DE CASTELNAUDARY	16,00
CHOUCROUTE ROYALE	16,00 / 20,00
COUSCOUS COMPLET	17,00
OSSO BUCCO	14,50
PAELLA	16,00
POTÉE DAUPHINOISE	12,00
BOUILLABAISSE DE LA FERME	14,50
TÊTE DE VEAU "SAUCE RAVIGOTE"	13,50
BLANQUETTE DE VEAU	14,50
POT AU FEU (mince / jarret de bœuf)	16,00

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 2021
jusqu'au 22 janvier 2022 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.

C. Reynon
traiteur

*Les Saveurs
Authentiques*

*Depuis 1937
Acteur de la
Gastronomie Française*



CARTE
2021 - 2022

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.reynononlyon.com

SAS au capital de 77 200 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 .	8,00
HARICOTS VERTS FRAIS ET FOIE GRAS	12,50
SALADE DE FRUITS DE MER, A L'HUILE SAFRANÉE	14,50
FONDS D'ARTICHAUTS (Noix-Gruyère)	10,50
FOND D'ARTICHAUT NORVÉGIEN	10,50
SALADE NORVÉGIENNE (Pâtes, saumon fumé, crevettes)	7,50

ENTRÉES FROIDES

	Euros/PP
SUPRÊME DE VOLAILLE EN CHAUD FROID	7,50
JAMBON DE PRAGUE BRAISÉ AU MADÈRE	12,50
FILET DE BŒUF STRASBOURGEOIS	21,00
TARTES PÉRIGOURDINES (3 modèles)	5,00 / 8,00 / 16,00
GROSSE TARTE PÉRIGOURDINE base 160 €/kg	18,00 / 20,00
BRIOCHE DE FOIE GRAS EN GELÉE	18,50
FOND D'ARTICHAUT AU FOIE GRAS	22,50
TOMBEAU DE FOIE GRAS D'OIE NATURE 60/65 g (selon poids)	16,50 / 18,50
TOMBEAU DE FOIE GRAS D'OIE TRUFFE 60/65 g (selon poids)	18,50 / 20,50
FOIE GRAS D'OIE FRAIS CLOUTE AUX TRUFFES:	
EN GELÉE AU PORTO 80/100 g (selon poids)	32,00 / 35,00
SANS GELÉE 75/80 g (selon poids)	32,00 / 35,00
FOIE GRAS DE CANARD FRAIS NATURE 60/65 g (selon poids)	15,00 / 16,00

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

ENTRÉES CHAUDES

	Euros/PP
FEUILLETÉS SAUCE EMMA OU SAUCE CRÈME COMPRISE	
ÉCREVISSES ET MORILLES	17,50
JAMBON ET MORILLES	17,00
RIS DE VEAU	18,00
RIS DE VEAU ET MORILLES	22,50
TARTE AUX MORILLES A LA CRÈME	15,00
SAUMON FARCI EN CROÛTE, Sauce Choron	20,50
	Kg
SAUCISSON BRIOCHÉ	43,00 / 7,00
CERVELAS PISTACHE EN BRIOCHE	54,50 / 8,00
CERVELAS AUX MORILLES EN BRIOCHE	56,00 / 9,00
CERVELAS TRUFFÉ EN BRIOCHE	94,50 / 15,50
PÂTÉS CHAUDS EN CROÛTE (SAUCE MADÈRE, PÉRIGUEUX OU GRAND VENEUR) EN SUS	
PÂTÉ ROULÉ A LA VOLAILLE	8,00
PÂTÉ ROND AU CANARD (en feuilletage)	9,00
PÂTÉ ST HUBERT (Gibiers)	18,00

POISSONS FRAIS ET CRUSTACÉS

(Prix à titre indicatif - nous consulter)

	Euros/PP
LOUP OU BAR Sauvage	24,00
SAUMON FRAIS ÉCOSSAIS	16,50
MERLU ATLANTIQUE	16,00
BROCHET DES LACS	14,00
OMBLE CHEVALIER (en saison)	17,50
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 190 €/kg suivant poids	28,00 / 30,00
SAUMON FUME ÉCOSSAIS suivant poids	8,50 / 11,00
SAUMON NORVÉGIEN À L'ANETH suivant poids	8,50 / 11,00
SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT 50 g env PP:	Euros/PP
MAYONNAISE	2,00
OCÉANE	2,50
TARTARE	3,00
GRIBICHE	3,00

POISSONS CHAUDS ET CRUSTACÉS

	Euros/PP
FILETS DE SOLE	
NANTUA	19,00
NORMANDE	18,50
MEUNIÈRE	16,00
GRATINS DE	
FRUITS DE MER	26,00
QUEUES D'ÉCREVISSE	19,00
QUEUES DE LANGOUSTE	42,00
COQUILLES ST JACQUES	23,00
FILET OMBLE CHEVALIER AU BEURRE BLANC	14,50
FILET DE ST PIERRE aux saveurs automnales	18,50
LOTTE	
A L'AMÉRICAINNE	24,50
A LA CRÈME SAFRANÉE	24,50
AU POIVRE VERT	23,50
TURBOT SAUVAGE	
AU CHAMPAGNE	45,50
A L'OSEILLE	36,00
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 AURORE	80,00 / 90,00
QUEUE DE LANGOUSTE A L'AMÉRICAINNE suivant poids	35,00 / 38,00
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 AURORE	65,00 / 75,00
QUENELLE DE BROCHET NANTUA	10,50
MOUSSE DE ST JACQUES	9,00
MOUSSE DE SAUMON FRAIS Sauce Aurore	8,50
MOUSSE DE SANDRE AUX ÉCREVISSES Sauce nantua	9,50

MERRINES DE POISSON

	Euros/PP
MARBRÉ DE SAUMON	6,50
.....	
CŒUR DE LANGOUSTE	9,00
.....	
MARBRÉ DE MERLU	6,50
.....	