

VIANDES CHAUDES

	Euros/PP	
VOLAILLES	Fermière	Bresse
A LA CRÈME CHAMPIGNONS DE PARIS.....	16,00 /	20,00
A LA CRÈME AUX MORILLES.....	21,50 /	26,00
AU CHAMPAGNE ET MORILLES.....		30,00
AUX ÉCREVISSSES.....	19,00 /	23,50
AU VINAIGRE.....	16,50 /	21,50
COQ AU VIN DE JULIÉNAS.....	16,50 /	21,50
JAMBONNETTE DE VOLAILLE FARCIE (Fermière) ET SES PETITS LÉGUMES.....	18,00	
CANARD À L'ORANGE.....	17,00	
MAGRETS DE CANARD AU POIVRE VERT.....	21,50	
MAGRETS DE CANARD AUX FIGUES.....	21,50	
RIS DE VEAU À LA CRÈME/CHAMPIGNONS DE PARIS.....	22,50	
RIS DE VEAU À LA CRÈME ET AUX MORILLES.....	26,00	
MIGNONS DE VEAU/GARNITURE FORESTIÈRE.....	22,50	
FRICASSÉE DE VOLAILLE AUX MORILLES.....	16,00	
RÔTISSERIE	Euros/PP	
CAILLE AUX RAISINS.....	14,50	
PINTADE FERMÈRE FARCIE SEULEMENT.....	21,50	
PINTADE FERMÈRE FARCIE ET TRUFFÉE* (sur la base d'une pièce pour 4/5 pers.).....	30,00 /	32,00
POULET DE BRESSE TRUFFÉ (selon poids de truffe 30 g)	32,00 /	34,00
PIGEON EN COCOTTE (1/2 pigeon).....	15,00	
DINDONNE DE BRESSE OU FERMÈRE.....	nous consulter	
CHAPON DE BRESSE.....	nous consulter	
JAMBON DE PRAGUE BRAISE MADÈRE Sauce Madère ..	15,00	
FILET DE BŒUF RÔTI dans son jus.....	20,00	
GIGOT D'AGNEAU (aux senteurs de Provence).....	22,50	
CARRÉ ET SELLE D'AGNEAU.....	22,50	

VIANDES EN CROÛTE, sauce comprise MADÈRE OU POIVRE VERT (OU PÉRIGUEUX + 3,00 €)

JAMBON DE PRAGUE EN CROÛTE.....	19,50
GIGOT OU BAS-ROND D'AGNEAU EN CROÛTE.....	24,50
FILET DE BŒUF EN BRIOCHE.....	24,50
FILET DE BŒUF EN PÂTE FEUILLETÉE.....	24,50

GIBIERS

	Euros/PP
FAISAN FARCIE ET TRUFFÉ RÔTI (pour 4 ou 5 pers., suivant grosseur).....	28,00 / 30,00
LIÈVRE FARCIE À LA ROYALE (pour 8 ou 12 pers., suivant grosseur).....	28,00 / 30,00
PERDREAU FARCIE EN COCOTTE SUR CANAPÉS (une pièce pour 2 pers., 43,00 €).....	22,50
CIVET DE LIÈVRE.....	21,00
CIVET DE MARCASSIN.....	18,00
CARRÉ DE MARCASSIN Sce Gd VENEUR.....	18,00
NOISETTES DE CHEVREUIL Sce Gd VENEUR.....	21,00
NOISETTES DE BICHE ou CERF Sce Gd VENEUR ..	21,00

LÉGUMES CUISINES ET GARNITURES

	Euros / PP
GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME.....	8,50
GRATIN DAUPHINOIS AUX MORILLES À LA CRÈME.....	15,00
GRATIN DAUPHINOIS AUX CÈPES.....	13,00
1/2 TOMATE À LA PROVENÇALE.....	4,00
ÉPINARDS EN BRANCHE À LA CRÈME.....	7,50
RIZ CRÉOLE OU PILAF.....	6,50
HARICOTS VERTS FRAIS.....	9,50
FONDS D'ARTICHAUTS:	
FORESTIÈRE.....	14,00
COMPOINT.....	16,00
AUX MORILLES.....	20,00
CHAMPIGNONS DE PARIS AU BEURRE.....	9,00
CHAMPIGNONS DE PARIS À LA CRÈME.....	11,00
CHANTERELLES AU BEURRE.....	26,00
MORILLES À LA CRÈME.....	20,00
CARDONS CUISINÉS.....	12,00
MARRONS À LA CRÈME DOUCE.....	9,50
MOUSSELINE DE:	
MARRON.....	10,00
CÉLERI.....	8,50
FONDS D'ARTICHAUTS.....	13,50
HARICOTS VERTS.....	10,50
FLAN DE COURGETTE.....	7,50

PLATS TYPIQUES RÉGIONAUX

PAS PENDANT LE MOIS DE DÉCEMBRE

BOUILLABAISSE PROVENÇALE (avec rouille et croûtons).....	36,00
CASSOULET DE CASTELNAUDARY.....	18,50
CHOUCROUTE ROYALE.....	16,50 / 21,00
COUSCOUS COMPLET.....	22,50
OSSO BUCCO.....	16,50
PAELLA.....	18,50
POTÉE DAUPHINOISE.....	15,00
BOUILLABAISSE DE LA FERME.....	17,50
TÊTE DE VEAU "SAUCE RAVIGOTE".....	16,00
BLANQUETTE DE VEAU.....	16,50
POT AU FEU (mince / jarret de bœuf).....	18,00

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 2024
jusqu'au 25 janvier 2025 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
2024 - 2025

13, rue des Archers - 69002 LYON
Tél. 04 78 37 39 08
e-mail : reynon@reynon.com
Adresse Internet : www.reynonlyon.com

SAS au capital de 77 200 euros
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



Depuis 1937 acteur
de la gastronomie française

13, rue des Archers - 69002 LYON
Tél. 04 78 37 39 08
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 .	10,00
HARICOTS VERTS FRAIS ET FOIE GRAS	16,00
FONDS D'ARTICHAUTS (Noix-Gruyère)	14,00
FOND D'ARTICHAUT NORVÉGIEN	14,00
SALADE NORVÉGIENNE (Pâtes, saumon fumé, crevettes)	9,00
AVOCATS AUX FRUITS DE MER	13,00
SALADE DE FRUITS DE MER, À L'HUILE SAFRANÉE	18,00
SALADE DE CREVETTES FRAÎCHES	23,00

ENTRÉES FROIDES

	Euros/PP
SUPRÊME DE VOLAILLE EN CHAUD FROID	9,00
JAMBON DE PRAGUE BRAISÉ AU MADÈRE	15,00
FILET DE BŒUF STRASBOURGEOIS	26,00
TARTES PÉRIGOURDINES (3 modèles) 6,00	/ 9,60 / 21,50
GROSSE TARTE PÉRIGOURDINE base 210 €/kg à découper	28,00 30,00
BRIOCHE DE FOIE GRAS EN GELÉE	20,00
FOND D'ARTICHAUT AU FOIE GRAS	26,00
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER FRAIS NATURE 60/65 g	16,00 / 18,00
FOIE GRAS D'OIE ENTIER NATURE 60/65 g (selon poids)	21,00 / 23,00
FOIE GRAS D'OIE ENTIER TRUFFÉS (60/65 g)	25,00 28,00
FOIE GRAS D'OIE ENTIER FRAIS CLOUTÉ AUX TRUFFES :	
EN GELÉE AU PORTO 100/120 g (selon poids)	38,00 / 48,00
SANS GELÉE 90/100 g (selon poids)	42,00 / 48,00

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	
JAMBON ET MORILLES	18,50
ÉCREVISSES ET MORILLES	21,50
RIS DE VEAU	20,00
RIS DE VEAU ET MORILLES	24,00
TARTE AUX MORILLES À LA CRÈME	18,00
SAUMON FARCI EN CROÛTE, Sauce Choron	18,00
	Kg
SAUCISSON BRIOCHÉ	48,00 / 8,00
CERVELAS PISTACHÉ EN BRIOCHE	54,00 / 9,00
CERVELAS AUX MORILLES EN BRIOCHE	58,00 / 9,50
CERVELAS TRUFFÉ EN BRIOCHE	100,00 / 16,00
PÂTÉS CHAUDS EN CROÛTE (SAUCE MADÈRE, PÉRIGUEUX OU GRAND VENEUR) EN SUS	
PÂTÉ ROULÉ À LA VOLAILLE	10,00
TOURTE AUX MAGRETS DE CANARD (en feuilletage)	13,50
PÂTÉ ST HUBERT (Gibiers)	23,50
GALETTE AUTOMNALE	12,00

POISSONS FRAIS ET CRUSTACÉS (Prix à titre indicatif - nous consulter)

	Euros/PP
BROCHET DES LACS	16,00
OMBLE CHEVALIER (en saison)	18,00
MERLU ATLANTIQUE	16,50
SAUMON FRAIS ÉCOSSAIS	18,00
LOUP OU BAR Sauvage	26,00
1/2 QUEUE DE LANGOUSTE S/base 198,50 €/kg suivant poids	32,00 / 36,00
1/2 LANGOUSTE ROYALE FRAÎCHE D'EUROPE S/base 180 €/kg suivant poids	60,00 / 75,00
1/2 HOMARD BLEU NORDIQUE S/base 160 €/kg suivant poids	40,00 / 50,00
SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS suivant poids	10,00 / 13,00
SAUMON GRAVLAX	9,00 / 11,00
SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT 50 g env PP:	Euros/PP
MAYONNAISE	3,00
OCÉANE	4,00
TARTARE	5,00
GRIBICHE	5,00

POISSONS CHAUDS ET CRUSTACÉS

	Euros/PP
FILETS DE SOLE	
NANTUA	24,00
NORMANDE	21,50
MEUNIÈRE	19,00
GRATINS DE	
FRUITS DE MER	30,00
QUEUES D'ÉCREVISSE	24,00
QUEUES DE LANGOUSTE	40,00
COQUILLES ST JACQUES	26,00
FILET OMBLE CHEVALIER AU BEURRE BLANC	16,50
FILET DE ST PIERRE aux saveurs automnales	20,00
LOTTE	
A L'AMÉRICAINNE	26,00
A LA CRÈME SAFRANÉE	26,00
AU POIVRE VERT	24,50
TURBOT	
AU CHAMPAGNE	46,00
A L'OSEILLE	36,00
LANGOUSTE ROUGE ROYALE: suivant cours du jour et poids	
A L'AMÉRICAINNE	70,00 / 80,00
A LA CRÈME	70,00 / 80,00
THERMIDOR	70,00 / 80,00
BELLE AURORE	70,00 / 80,00
QUEUE DE LANGOUSTE À L'AMÉRICAINNE suivant poids.	38,00 / 40,00
HOMARD BLEU NORDIQUE: suivant cours du jour	
A L'AMÉRICAINNE	70,00 / 80,00
A LA CRÈME	70,00 / 80,00
THERMIDOR	70,00 / 80,00
BELLE AURORE	70,00 / 80,00
QUENELLE DE BROCHET NANTUA	13,00
MOUSSELINE DE BROCHET	10,00
MOUSSE DE SAUMON FRAIS Sauce Aurore	10,00
MOUSSELINE DE SAINT JACQUES	11,00
MOUSSE DE SANDRE AUX ÉCREVISSES Sauce nantua	12,00
KOULIBIAC DE SAUMON FRAIS Sauce Choron	21,00

MERRINES DE POISSON

	Euros/PP
MARBRÉ DE MERLU	7,50
MARBRÉ DE SAUMON	8,00
CŒUR DE LANGOUSTE	12,50