

## VIANDES CHAUDES

	Euros/PP	
<b>VOLAILLES</b>	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	
<b>RÔTISSERIE</b>	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
<b>FONDS D'ARTICHAUTS:</b>	
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
<b>MOUSSELINE DE:</b>	
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
<b>FEUILLETÉS SAUCE EMMA OU SAUCE CRÈME COMPRISE</b>	
JAMBON ET MORILLES . . . . .	18,50
ÉCREVISSSES 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
<b>PÂTÉS CHAUDS EN CROÛTE</b> (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 AUBRE . . . . .	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 AUBRE . . . . .	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 ÉCREVISSSES 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