



Joyeuses Fêtes

Edition 2025 - Maison Rafa



A partager

Pain surprise charcutier 44,90€/pièce
64 sandwiches : jambon blanc, jambon cru, rosette, rillette, chorizo, mousse de foie.

Pain surprise de la mer 44,90€/pièce
64 sandwiches : truite fumée, rillette deux saumons, tarama, crabe.

Pain surprise mixte 44,90€/pièce
64 sandwiches : saumon, tarama, crabe, jambon cru, rillette, mousse de foie.

Plateau de canapés 27,90€/pièce
30 pièces : jambon blanc, rosette, jambon cru, tarama, légumes, truite fumée.

Plateau de canapés festifs 32,90€/pièce
28 pièces : blinis truite fumée & fromage frais, toast magret fumé & confit d'oignons, toast foie gras & chutney de figues, blinis rillette 2 saumons.

Coffret 12 mini verrines 32,90€/pièce
Environs 50gr par verrine : 4 saumon, fromage frais & pommes granny, 4 gambas, clémentine & légumes croquants, 4 foie gras, artichauts & châtaignes.

Plateau de charcuterie..... selon sélection

Plateau de fromage..... selon sélection

Nos pâtés en croûte Cocktail

A la tranche ou entier (Environs 1,5 kg, soit 25 à 30 tranches)

Traditionnel 38,90€/kg

Poulet & chorizo 38,90€/kg

Volaille & pistache 41,90€/kg

Canard & figues 41,90€/kg

Lapin & noisettes 41,90€/kg

Charcuteries

Boudin blanc	21,90€/kg	
Boudin blanc mosaïque	26,90€/kg	
Girolles, pistaches, cerises.		
Boudin blanc truffé 3%	29,90€/kg	
Terrine de foie gras de canard	159,90€/kg	
Environ 80gr/tranche.		
Pâté en croûte volaille & pistache	44,90€/kg	
Environ 120gr/tranche.		
Pâté en croûte cerf, marron & cranberry	44,90€/kg	
Environ 120gr/tranche.		
Pâté en croûte canard, figues & foie gras	49,90€/kg	
Environ 120gr/tranche.		
Pâté en croûte chapon & truffe	49,90€/kg	
Environ 120gr/tranche.		
Terrine de saumon & fondue de poireaux au curry	39,90€/kg	
Environ 100gr/tranche.		
Terrine de Saint Jacques, thym & citron	39,90€/kg	
Environ 100gr/tranche.		

Nos Formules Raclette & Pierrade

A partir de 4 personnes.

Formule raclette traditionnelle	12,50€/personne	
150gr de charcuterie & 200gr de fromage/personne		
Formule raclette gourmande	14,50€/personne	
200gr de charcuterie & 250gr de fromage/personne		
Formule pierrade	8,90€/personne	
250gr/personne : boeuf, veau, magret de canard, poulet, porc		

Entrées Froides

Opéra de foie gras 9,90€/pièce

Foie gras de canard, pain d'épices, gelée de griottes.

Saumon fumé de Norvège 89,90€/kg

Fond d'artichaut Norvégien..... 8,90€/pièce

Fond d'artichaut, saumon fumé, œuf poché, céleri.

Verrine chèvre, fruits secs & céleris 4,90€/pièce

Verrine saumon, fromage frais & pommes Granny 5,90€/pièce

Verrine foie gras, artichauts & châtaignes 5,90€/pièce

Verrine gambas, clémentine & légumes croquants 5,90€/pièce

Entrées Chaudes

Escargot de Bourgogne 0,85€/pièce

Belle grosseur

Coquille Saint-Jacques 8,90€/pièce

Bouchée à la reine chapon & morilles 7,90€/pièce

Tourte champignon, poireaux & pommes de terre 7,90€/pièce

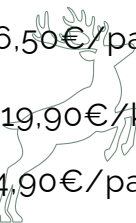
Vol-au-vent d'écrevisse & petoncle 8,90€/pièce

Tatin de boudin blanc 7,90€/pièce

Plats Cuisinés

Médailon de chapon aux cèpes	12,90€/part	
Mignon de porc Wellington, sauce girolles.....	10,90€/part	
Civet de sanglier, sauce chasseur	10,90€/part	
Souris d'agneau, sauce au thym	13,90€/part	
Grenadin de veau, sauce aux morilles	12,90€/part	
Darnes de saumon, sauce beurre blanc aux agrumes ..	11,90€/part	
Parmentier de canard & butternut, jus corsé	11,90€/part	
Fricassé de queue de lotte, sauce crustacés	13,90€/part	

Accompagnements

Gratin Dauphinois	4,50€/part	
Gratin Dauphinois aux cèpes	5,50€/part	
Ecrasé de pommes de terre aux truffes	6,50€/part	
Pommes Dauphines	19,90€/kg	
Mousseline de céleri aux marrons	4,90€/part	
Gratin de butternut, patate douce & noix de Grenoble ..	4,90€/part	
Fagots de haricots verts & lard fumé	4,90€/part	
Fondue de poireaux à la crème & aux girolles	5,50€/part	
Risotto butternut & marrons	4,90€/part	

Volailles

Chapon fermier des Landes, *Label Rouge* 22,90€/kg
Environ 3,2kg à 3,6kg / 8 à 10 personnes.

Pintade chaponnée des Landes, *Label Rouge* 28,90€/kg
Environ 1,8 à 2,2kg / 5 à 6 personnes.

Pintade fermière des Landes, *Label Rouge* 19,90€/kg
Environ 1,5 à 1,7kg / 4 personnes.

Dinde fermière des Landes, *Label Rouge* 24,90€/kg
Environ 3,4kg à 3,8kg / 8 à 10 personnes.

Magret de canard, *Label Rouge* 35,90€/kg
Environ 400gr.

Lobe de foie gras de canard éveiné 89,90€/kg
Alsace, Georges Bruck - environ 500 à 600gr.

Cuisse de chapon des Landes, *Label Rouge* 21,90€/kg

Cuisse de pintade des Landes, *Label Rouge* 17,90€/kg

Suprême de chapon des Landes, *Label Rouge* 31,90€/kg

Suprême de pintade des Landes, *Label Rouge* 21,90€/kg

Farces

Farce de Noël 19,90€/kg
Foie de volaille, porc, chapelure, persillade, champignons de Paris, crème, cognac.

Farce aux marrons 21,90€/kg
Farce de Noël & marrons.

Farce aux morilles 23,90€/kg
Farce de Noël & morilles.

Viandes

Filet de veau 49,90€/kg
Entier ou en tranches

Rôti de veau 39,90€/kg

Filet de bœuf, *Charolais* 59,90/kg
Entier ou tournedos

Fondue Bourguignonne, *Charolais* 35,90€/kg

Rosbeef extra, *Charolais* 35,90€/kg

Cœur de rumsteak, *Charolais* 45,90€/kg

Côte de bœuf, *Charolais* 39,90€/kg

Gigot d'agneau, *Pays d'Oc, Label Rouge* 30,90€/kg

Gigot raccourci, *Pays d'Oc, Label Rouge* 32,90€/kg

Souris d'agneau, *Pays d'Oc, Label Rouge* 31,90€/kg

Selle d'agneau, *Pays d'Oc, Label Rouge* 33,90€/kg

Carré de côte d'agneau, *Pays d'Oc, Label Rouge* 39,90€/kg



Commandes & Horaires



COMMANDES

Noël : jusqu'au mardi 16 décembre inclus*

Nouvel an : jusqu'au samedi 27 décembre inclus*

**Uniquement en magasin et dans la limite des stocks disponibles*

HORAIRES D'OUVERTURE

Sam. 20/12 : 9h00 - 13h00 & 16h00 - 19h00

Dim. 21/12 : 9h00 - 12h00

Lun. 22/12 : 9h00 - 12h00

Mar. 23/12 : 9h00 - 19h00 non-stop

Mer. 24/12 : 9h00 - 16h00 non-stop

Jeu. 25/12 : FERME

Ven. 26/12 : 9h00 - 13h00 & 16h00 - 19h00

Sam 27/12 : 9h00 - 13h00 & 16h00 - 19h00

Dim 28/12 : 9h00 - 12h00

Lun. 29/12 : 9h00 - 12h00

Mar. 30/12 : 9h00 - 19h00 non-stop

Mer. 31/12 : 9h00 - 16h00 non-stop

Jeu. 01/01 : FERME

Reprise des horaires habituels à partir du vendredi 2 janvier 2026.



La Maison Rafa est heureuse de vous proposer ce menu
100% fait maison et avec passion !

Nous vous présentons nos meilleurs vœux et vous souhaitons de
passer d'excellentes fêtes de fin d'année.

Maison RAFA

20 Grande Rue, 38700 La Tronche - 04.76.42.09.21 - info@maison-rafa.fr