

Chez Robert

Boucherie - Traiteur - Charcutier - Produits Régionaux

Le Traiteur du St Bernard

La Rosière 1850
Quartier Les Pupilliers

Spécialités de Savoie

À Emporter

Avec prêt d'appareil gratuit et prêt à l'emploi

Je commande pour savourer : +(33) 06-18-91-00-55

FONDUES

- **FONDUE SAVOYARDE - 15,00 €**
3 fromages préparés / Croûtons de pain / Salade
- **FONDUE TARENNAISE - 16,00€**
Beaufort/Gruyère de Savoie/ Marc de Savoie
Croûtons de pain / Salade
- **FONDUE AUX CÈPES - 17,00€**
Fondue classique avec des cèpes / Croûtons de pain / Salade
- **FONDUE D'ALPAGE - 18,00€**
Beaufort d'Alpage préparé / Croûtons de pain / Salade
- **FONDUE BOURGUIGNONNE - 19,00€**
250g de viande Charolaise par personne / Sauces / Salade
- avec Gratin Savoyard - 21,00€

BRASÉRADES & PIERRADES électrique

• **TRADITIONNELLE - 19,00€**
Viande de boeuf / filet de dinde / rondelles d'oignons
tranches de courgettes / pommes de terre / 3 sauces

• **ROYALE - 20,00€**
En plus de la traditionnelle / filet mignon
magret de canard / poivrons / tomates

BRASÉRADES au feu de bois

- **TRADITIONNELLE - 20,00€**
- **ROYALE - 21,00€**

RACLETTES

4 Fromages à Raclette au choix :
Nature, Poivre, Fumé et Ail des ours

- **RACLETTE GARGENTUA - 18,00€**

Fromage au lait cru de Savoie / Tranches de jambon / jambon
cru de Savoie / saucissons/ coppa / bacon / viande de Grison /
salade pommes de terre cuites
+ Appareil à l'ancienne (four à raclette dite
«Rampe à raclette») ou poêlons

• REBLOCHONNADE

• **Électrique - 18,00€**
• **Au feu de bois - 19,00€**
Demi reblochon par personne / 1 tranche de lard / 1/2 diot
1 tranche de jambon blanc, jambon cru de Savoie et de
saucisson / pommes de terre cuites / salade



• RACLETTE VÉGÉTARIENNE 14,00€

Fromage au lait cru de Savoie / Pommes de terre cuites
Salade / Champignons de Paris/ oignons/ Variantes de légumes en
vinaigrette/ Endives/ Noix + appareil à l'ancienne
(four à raclette dite «Rampe à raclette») ou poêlons

• REBLOCHONNADE VÉGÉTARIENNE 15,00€

Demi reblochon par personne / Pommes de terre cuites /
Salade / Champignons de Paris/ oignons/ Variantes de légumes en
vinaigrette/ Endives/ Noix

• BRASÉRADE & PIERRADE électrique Végétarienne 14,00€

Pommes de terre cuites/ Tomates Cerises / tranches de courgettes
/ tranches d' Aubergines/ Lamelles de poivrons
Champignons de Paris / Oignons / Gousses d'ail / 3 sauces/ Salade

Produits du Terroir

Spécialités Savoyardes Cuisinées (Plats et Desserts)

Le Salé

Diots Vin Blanc - Diots Mondeuse - Gratin Savoyard -
Pâté Savoyard Maison - Pâté de Volaille Génépi -
Pâté de Lapin aux noix - Pâté de Canard aux cèpes - Péla
Tartiflette - Gratin de Crozets - Croziflette
Tarte Reblochon - Tarte Beaufort

Le Sucré

Tartes et Tartelettes Myrtilles, Framboises ou noix
Toutes nos pâtes sont préparées par nos soins
avec des produits BIO dans nos ateliers.

Tiramisu Myrtille - Feuilleté frangipane Myrtille
Confiture de Myrtille - Confiture de Framboise

Coin du traiteur

Coin Salé

Chips Maison - Crudités

Les Pâtes Maison :

Le Petit Robert - Terrine Savoyarde -
Le Volaille au génépi - Pâté de canard aux cèpes
Le Lapin aux noix

Tarte aux poireaux - Tarte aux légumes

Tomates Farcies - Moussaka (boeuf)
Lasagnes Bolognaise - Lasagnes Saumon
Choucroute - Parmentier de canard confit ou de boeuf
Courgette poêlés
Ratatouille - Flan de carottes - Pomme dauphine

Coin Sucré

Tiramisu : Café Rhum - Nutella - Marron - Spéculos
Bugnes - Tarte au pommes -
Pâte à tartiner maison -
Tarte et Tartelette : Citron - Praline - Twix
Caramel Beurre salé à la louche - Crème de marron maison

• Port : +(33) 06-18-91-00-55

• Mail : boucherietraiteur@chezrobert.fr



[chez_robert_traiteur_larosiere](https://www.instagram.com/chez_robert_traiteur_larosiere)