

LES DESSERTS:

- Mousse au chocolat
- Ile flottante
- Salade de fruits frais
- Royale au chocolat
- Pomme normande
- Entremets aux fruits de saison

La part
2.50 €
2.00 €
4.00 €
2.30 €
2.30 €
2.30 €

NOS BUFFETS :

➤ **Buffet apéritifs salé : (12 pièces/pers)**

toasts de jambon blanc, rosette, rillettes de thon, asperges, bouché d'escargots, quiche, pizza, pruneau et abricots au lard, tartelettes crudités, feuilletés.

➤ **Buffet apéritifs sucré et salé : (12 pièces/pers)**

toasts de jambon blanc, rosette, asperges, bouché d'escargots, quiche, pizza, pruneau et abricots au lard, royale au chocolat, entremet poire caramel, tarte au praline, choux caramélisé

➤ **Buffet froids :**

Tomates mozzarellas, salade niçoise, taboulé, 1 cuisse de poulet, terrine de campagne, jambon cuit à l'os, médaillon de colin en mayonnaise et ses crevettes.

➤ **Buffet de viandes froides et charcuteries :**

1 tranche de roastbeef, 1 tranche de rôti de porc farci aux pistaches, 1 tranche de jambon cuit à l'os, 2 tranches de rosette, 1 tranche de terrine de campagne.

➤ **Buffet de desserts :**

Mousse au chocolat, ile flottante, royale au chocolat, salade de fruits et entremets aux fruits de saison.

Prix/pers.
4.00 €

4.50 €

8.50 €

6.50 €

5.00 €

TRAITEUR, RESTAURANT

LA GENTILLERE



CARTE été 2009/2010

à Naconne
42110 Cleppé

tel : 04/77/26/08/86

Possibilité de faire des menus (adapter à tous les budgets) par exemple mariage, anniversaire veuillez nous contacter.

e-mail : contact@restaurant-la-gentillere.com
site internet : www.restaurant-la-gentillere.com

LES ENTREES FROIDES :

➤ Poissons froids entier garnit d'une macédoine de légumes et crevettes (saumon, sandre ou brochet)	La part. 75.00 € Pour 12 pers.
➤ Terrine au deux poissons sauce cocktail	4.00 €
➤ Saumon mariné au gros sel et fumé à la marjolaine par nos soins et ses toasts	7.00 €
➤ Salade de tagliatelles et crustacés	4.00 €
➤ Terrine de foie gras au cognac maison et ses toasts	8.00 €
➤ Terrine de campagne maison et sa confiture d'oignons	5.00 €
➤ Salade périgourdine (salade, haricots vert, noix, foie gras et magret de canard fume)	6.00€

LES ENTREES CHAUDES :

➤ Coquilles st-jacques maison	La part. 7.00 €
➤ Gratin d'écrevisses au safran	6.00 €
➤ Mousseline de lotte aux petits légumes sauce champagne	5.50 €
➤ Cassolette de st-jacques et gambas flambées au whisky sauce homardine	8.50 €
➤ Feuilleté de ris de veau et asperges vertes	4.00 €
➤ Feuilleté de fourme d'Ambert et escargots de bourgognes	3.00 €

LES PLATS PRINCIPAUX :

➤ Rascasse en feuilles de brick à la crème de ciboulette (200 g)	La part. 4.50 €
➤ Queue de lotte à l'américaine (200 g)	5.00 €
➤ St-jacques fraîches rôties à la fondue d'endives (6 st-jacques)	8.00 €
➤ Moules marinières (600 g)	5.00 €
➤ Cuisses de grenouilles à la persillade (20 cuisses)	7.00 €
➤ Paëlla royale 350 g (poulet, chorizo, fruits de mer)	6.00 €
➤ Pavé de sandre rôti sauce vin rouge (200 g)	6.50 €
➤ Bœuf bourguignon (250 g)	4.00 €
➤ Duo d'agneau en noisettes et pastilla (2 noisettes et 150 g de pastilla)	7.00 €
➤ Jambon au madère (200 g)	4.00 €
➤ Jambon cuit au foin sauce périgourdine(250g)	4.50 €
➤ Confit de canard maison (200 g)	4.50 €
➤ Rôti de veau cuit en cocotte à l'ancienne(200g)	6.50 €
➤ Choucroute royale (saucisse de francfort, saucisse fumé, saucisson à l'ail, palette de porc, patates, choux) 400 g	6.50 €
➤ Tartiflettes (300 g)	5.00 €

LES LEGUMES :

➤ Gratin forézien	1.50 €
➤ Poêlées de champignons des bois	2.00 €
➤ Râpée de pomme de terre	1.80 €