

Le chef « Mr Robert » se tient également à votre disposition pour toutes propositions forfaitaires et événementielles concernant vos différentes réceptions (mariage, anniversaire, baptêmes, associations, foire...).

Il vous proposera des devis sur mesure, selon vos attentes et vos besoins.

N'hésitez pas à le contacter pour prendre rendez-vous.

Horaires d'ouverture:

Lundi ; Mardi ; mercredi ; jeudi de 9h00 à 15h00 .

Vendredi de 9h00 à 15h00 et de 18h00 à 20h30.

Samedi de 18h00 à 20h30.

Dimanche de 9h00 à 16h00.

LA GENTILLERE

Restaurant, traiteur



À Naconne

42110 Cleppé

tel: 04/77/26/08/86

www.restaurant-la-gentillere.com

E-mail: contact@restaurant-la-gentillere.com

LES ENTREES FROIDES:

- salade variées selon saison et marché (ex: taboulé, salade niçoise, salade de pâtes, salade piémontaise.....) à partir de 3.50 € la part
 - Terrine au deux poissons, sauce cocktail 4.00 € la part
 - Terrine de campagne maison et sa confiture d'oignons 4.50 € la part
 - Terrine de lapin au muscadet 5.50 € la part
 - saumon mariné au gros sel et fumé à la marjolaine 7.00 € la part
- par nos soins et ses toasts.
- Terrine de foie gras de canard maison au cognac et ses toasts 8.00 € la part.

LES ENTREES CHAUDES:

- Feuilleté (garnitures au choix) à partir de 3.00 € la part.
- mille-feuille de légumes au fromage de chèvre 5.50 € la part.
- chartreuse de saumon sauce homardine 5.00 € la part.
- tête de veau sauce gribiche 5.00 € la part.
- coquille st-jacques maison 6.50 € la part.
- cassolette de st-jacques et gambas flambées au whisky 7.50 € la part.

LES LEGUMES:

- Gratin forézien 1.50 € la part.
- Râpée de pomme de terre 1.80 € la part.
- Poêlée de champignons des bois 2.00 € la part.

LES PLATS PRINCIPAUX:

- Rascasse en feuille de brick à la crème de ciboulette (200 g) 4.00 € la part.
- Jambon cuit au foin sauce périgourdine (200 g) 4.00 € la part.
- Confit de canard maison (200 g) 4.50 € la part.
- Bœuf bourguignon (250 g) 4.00 € la part.
- Rôti de veau cuit en cocotte à l'ancienne 5.00 € la part.
- Paella royal (poulet, chorizo, fruits de mers) 350 g 6.50 € la part.
- Filet de sole sauce champagne 7.00 € la part.
- Cuisses de grenouilles à la persillade (20 cuisses) 7.00 € la part.

LES DESSERTS :

- Entremets aux fruits de saison (ex: fraisier, framboisier...) 2.30 € la part.
- Pièce montée 2.30 € la part.

NOS BUFFETS:

- prix/pers
- Buffet apéritif salé: (12 pièces/ pers) 5.00 €**
Toasts de jambon blanc, rosette, rillettes de thon, asperges, bouché d'escargots, quiche, pizza, pruneau et abricots lardés, tartelettes crudités, feuilletés.
 - buffet apéritifs sucré et salé: (12 pièces/ pers) 5.80 €**
Toasts de jambon blanc, rosette, asperges, bouché d'escargots, quiche, pizza, pruneau et abricots lardé, royal au chocolat, entremet poire/caramel, choux caramélisés.
 - buffet froids: 8.80 €**
Tomates mozzarella, salade niçoise, taboulé, médaillon de colin mayonnaise et crevettes, cuisse de poulet, terrine de campagne, jambon cuit à l'os.
 - buffet de viandes froides et charcuterie: 7.50 €**
Roasbeef, rôti de porc, jambon cuit à l'os, rosette et terrine de campagne.
 - buffet de desserts: 5.30 €**
Mousse au chocolat, ile flotante, royal au chocolat, salade de fruits et entremets aux fruits de saison.