

La Gentillère

Restaurant-Traiteur

A Cleppé

04-77-26-08-86

www.restaurant-la-gentillere.com

Comment passer ma commande:

1- Par Téléphone au **04-77-26-08-86**

Tous les jours **avant 11h** (pour le midi) et **avant 18h** pour le soir.

Toutefois, nous vous recommandons de passer vos commandes la veille pour le lendemain midi et le matin pour le soir même.

2- Par SMS au **06-42-80-98-18**

3-Par message depuis notre page Facebook

« **Restaurant-Traiteur La Gentillere à Cleppé** »

Comment récupérer ma commande:

1-Présentez vous à l'établissement par la porte côté Bar.

2- Vous serez accueilli et servi par le Chef Raphaël ou son épouse.

3-Respectez l'horaire que nous avons convenu ensemble.

(nous essayons d'espacer au maximum les commandes, afin que le moins de personnes possible se croisent.)

Comment régler ma commande:

Sur place par **CB** ou **CHEQUE**
ou **ESPECES**

C
A
R
T
E



T
R
A
I
T
E
U
R

-Plateau apéritifs (72h à l'avance)(30 pièces)	25,00 € le plateau
-Entrée du Jour (<i>du lundi au vendredi midi uniquement</i>)	4,50 € la part
-Terrine de canard aux noisettes et condiments	5,50 € la part
-Assiette de charcuterie, condiments et beurre (4 sortes)	6,00 € la part
-Salade Gourmande (<i>salade, toast de foie gras, émincé de porc ibérique séché</i>)	6,50 € la part
-Salade Forézienne (<i>salade, dès de jambon cru, dès de fourme marinées</i>)	6,00 € la part
-Tartare de saumon gravlax sur lit de salade de lentilles vertes du Velay et pommes granny smith	7,00 € la part
-Terrine de foie gras maison mi-cuit et toast	8,00 € la part
-Gratin de pomme de terre	2,50 € la part
-Plat du jour (<i>du lundi au vendredi midi uniquement</i>)	6,00 € la part
-Tête de veau au gribiche	6,00 € la part
-Pied de cochon pané sauce tartare	6,50 € la part
-Jambon cuit au foin et son légume	7,50 € la part
-Filet de Bar, beurre d'écrevisses et son légume	8,50 € la part
-Cuisses de grenouilles à la persillade	8,00 € la part
-Suprême de pintadeau rôti a la bière et au romarin et son légume	8,50 € la part
-Menu du jour du lundi au vendredi midi uniquement (<i>entrée + plat chaud + dessert + pain</i>)	10,00 € le menu
-Plateau repas froid (<i>crudités+ charcuterie+ viandes froides+fromage+dessert+pain</i>)	10,00 € le plateau
-Fromage blanc en faisselle « la laiterie du forez »	1,00 € la faisselle
-Plateau de fromages (4 sortes de fromages différents)	4,00 € /pers
-Plateau de mignardises (4 pièces)	3,20 € /pers
-Entremet maison décoré (<i>royal chocolat; fraisie; Souverain à la pêche; framboisier; forêt noire; ardéchois...</i>)	3,50 €/la part
-Pièce montée (réservé 72h à l'avance) 3 choux/pers et nougatine	3,80 €/la part
-Glace ou sorbet artisanal maison en bac de 0,50 litre (<i>vanille; chocolat; fraise; citron; myrtille; ananas....</i>)	10,00 € le bac

Tous nos plats sont conditionnés dans des boîtes micro-ondable, recyclable et jetable.