Nos Menus

Menu enfant à 12.80 €

Mousse de foie
de canard
***
Aiguillette de poulet
à la crème,
gratin dauphinois
***
Bûche royal au chocolat

Menu à 27.50 €

Terrine de foie gras de canard mi-cuit,
chutney de betteraves et figues, pain brioché
ou
Vol-au-vent de ris de veau aux champignons,
sauce champagne
***
Pavé de bar en écaille de pommes de terre,
jus de veau aux écrevisses, gratin dauphinois
ou
Suprême de chapon à la crème de morilles ,
gratin dauphinois
***
Bûche Mangue-coco et chocolat blanc
ou
Buche Royal Chocolat

Menu à 22.80 €

Terrine de Noël aux trois volailles, éclats de
pistaches et pruneaux, confit d'oignons
ou
Coquille Saint-Jacques à la bretonne,
gratinée au four
ou
Velouté de lentilles vertes bio de Mizérieux
aux éclats de marrons
***
Gambas poêlées sur une fondue de poireaux,
sauce crème au safran, gratin dauphinois
ou
Paleron de veau confit au champagne,
notes d'agrumes et pain d'épices, gratin
dauphinois
ou
Gratin de ravioles du Dauphiné aux carottes et
butternut confites, parfumé à l'huile truffé
***
Bûche Pomme Normande
ou
Bûche Forêt Noire

Brunch à 14.00 €*

10 pièces/pers

Assortiment de charcuterie
(saucisson de montagne, jambon
cru fermier, terrine de campagne)

Assortiment de fromage
(AOP Fourme de Montbrison,
AOP Comté 12 mois,
AOP Saint-Nectaire fermier)

Salade de fruits frais

Mini-chausson aux pommes

Cake moelleux au chocolat et au citron

1 bouteille de jus d'orange et de jus de pomme

Pain de campagne tranché

*Minumum pour 8 personnes

Nos Entrée Festives

Froides:	Prix à la part
Pain de truite maison, mayonnaise douce au curry	6.50 €
Terrine de Noël aux trois volailles (Poulet, Dinde et Canard), éclats de pistaches et pruneaux, confits d'oignons	7.00 €
Filet de lotte nappé d'un chaud-froid à l'aneth et au citron	8.00 €
Tranche de saumon fumé par nos soins, beurre au piment d'Espelette et mini blinis	8.50 €
Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de betteraves et figues, pain brioché	10.00 €

Chaudes :

Velouté de lentilles vertes bio de Mizérieux aux éclats de marrons	7.00 €
Coquille Saint-Jacques à la bretonne, gratinée au four	8.00 €
Tarte fine d'escargots persillés et tomates confites	7.50 €
Vol-au-vent de ris de veau aux champignons, sauce champagne	10.00 €

Nos Plats de Fêtes*

Gratin de cardons (200g)	4.00 €
Gambas poêlées sur une fondue de poireaux, sauce crème au safran	10.00 €
Dos de cabillaud lardé, rôti au four, jus truffé	11.00 €
Pavé de bar en écailles de pommes de terre, jus de veau aux écrevisses	12.00 €
Cuisses de grenouilles à la persillade	12.00 €
Gratin de ravioles du Dauphiné aux carottes et butternut confites, parfumé à l'huile de truffe	10.00 €
Estouffade de sanglier aux marrons	9.00 €
Filet de canette sur un lit de pommes caramélisées, sauce aigre-douce	10.00 €
Paleron de veau confit au champagne, notes d'agrumes et pain d'épices	11.50 €
Suprême de chapon à la crème de morilles	13.00 €

*Tous nos plats de fêtes sont accompagnés d'un gratin dauphinois (200 g), hors gratin de ravioles

La Sélection du Fromager

Fromage Blanc en faisselle = 1.80 € pièce

“la Laiterie du Forez” 180g / Plaque de 20 fromages blanc = **32.00 €**

Plateau de fromages festifs pour 8 pers = 33.00 €

AOP Fourme de Montbrison150g; AOP Comté 12 mois 150g; AOP Brie de Meaux affiné 170g; Chèvre demi-sec fermier 100g; AOP Saint-Nectaire fermier 210g; 1 pot de confiture maison.

Nos Gourmandises de Fêtes

Des recettes maison qui allient finesse, gourmandises
et élégance pour clôturer vos repas de fêtes en beauté.

Bûche Royal Chocolat

Mousse légère au chocolat sur génoise cacao, cœur croquant praliné
et glaçage velour chocolat.

Bûche exotique Mangue-Coco et chocolat blanc

Alliance d’une mousse chocolat blanc, d’un crémeux mangue,
et d’une génoise moelleuse à la noix de coco

Bûche mousse Framboise

Mousse légère à la framboise, cœur compotée de framboise
et génoise moelleuse au cacao.

Bûche Forêt Noire

**Alliance d’une crème légère au chocolat noir et d’une crème chantilly,
accompagné d’amarena.**

Bûche Pomme normande

**Bavaroise vanillé, crémeux au caramel, pommes fondantes caramélisées
et flambées au calvados.**

12/14 pers = 66.00 € **8/10 pers = 46.00 €** **4/6 pers = 26.00 €**

Ne pas jeter sur la voie publique. Imprimé par VistaPrint (Vistaprint B.V., Hudsonweg 8, 5928 LW Venlo, Pays-Bas).
SARL LA GENTILLERE au capital de 5 000 €, siège social au 1683 route de feurs 42110 Cleppé; immatriculée au RCS de Saint-Étienne sous le numéro SIRET 10750582800015

Carte Traiteur

La Gentillère

Valable du 20 Décembre au 10 Janvier



Commande jusqu’au 20 décembre pour Noël et
jusqu’au 27 décembre pour la Saint Sylvestre

1683 route de Feurs - 42110 Cleppé
04 77 26 08 86 ou 06 42 80 98 18
restaurant.la.gentillere@orange.fr