

Notre collection de chocolats



Plongez dans un univers de saveurs délicates avec notre gamme de chocolats artisanaux.



7.70 €
les 100g

Chocolats noirs enrobés:

Ananas-Rhum: une combinaison exotique de saveurs tropicales et d'une pointe de rhum.

Praliné spéculos: Le mariage parfait du praliné crémeux et du goût épicé des spéculos.

Ganache Framboise: une ganache onctueuse à la framboise enrobée de chocolat noir pour une explosion de saveurs fruitées.

Chocolats au laits enrobés:

Caramel beurre salée : L'alliance irrésistible du caramel au beurre salée et du chocolat au lait fondant.

Chocolat blanc enrobé:

Ganache Citron: Laissez-vous surprendre par la fraîcheur de la ganache citron enrobée de chocolat blanc.



Et bien d'autres délices vous attendent en nous rendant visite !!!

Découvrez Nos Corbeilles Gourmandes Remplies de Trésors Locaux et Artisanaux !



Chez Restaurant-Traiteur La Gentillère, nous sommes fiers de vous proposer nos corbeilles gourmandes, soigneusement composées avec les créations des Tipots de Raph (comme les confitures artisanales, les chutneys parfumés, les terrines délicieuses...) ainsi que des produits locaux et artisanaux de qualité. C'est l'occasion parfaite de découvrir et savourer une variété de saveurs authentiques.

Que ce soit pour offrir un cadeau à un être cher, pour remercier un collègue ou pour vous faire plaisir, nos corbeilles gourmandes sont le choix idéal pour célébrer les saveurs de notre région et soutenir les artisans locaux.



Restaurant-Traiteur La Gentillère

Raphaël et Sonia Robert depuis 2004
1683 route de Feurs 42110 Cleppé

04-77-26-08-86

06-42-80-98-18

La Gentillere



Carte Festive



www.restaurant-la-gentillere.com

Menu Tradition 22.00 €

Mousseline de poisson aux crevettes, chemisée de courgettes et mayonnaise safrané

OU

Feuilleté d'escargots et cèpes à la persillade

Filet de sole au champagne
et gratin dauphinois

OU

Quasi de veau, cuit 7 heures, au cidre
et gratin dauphinois

Buche de Noël
(Royal chocolat ou Framboisier)



Menu Féerie 28.00 €

Saumon façon gravlax et son pain aux céréales

OU

Terrine de foie gras de canard mi-cuit,
chutney et toasts

Filet de Dorade Royale en écaillage de légumes,
sauce homardine et son gratin dauphinois

OU

Fricassée de Chapon aux morilles
et gratin dauphinois

Buche de Noël

(Mousse Praliné-sésame cœur abricot ou
Mousse caramel beurre salé cœur passion)



Pour commencer ...

Assortiments feuilletés 35.00 € le kilo

Feuilleté d'escargots et cèpes à la persillade 7.00 € la part

Coquille St-Jacques à la bretonne 8.50 € la part

Mousseline de poisson aux crevettes chemisée de courgettes, mayonnaise safrané 8.50 € la part

Saumon façon gravlax et pain aux céréales 10.00 € la part

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney et toasts 11.50 € la part

Bloc de foie gras de canard mi-cuit 130.00 € le kilo

Pour réserver ...

Afin de vous garantir la disponibilité de nos produits nous vous recommandons de passer vos commandes le plus tôt possible !

Pour Noël : avant le 20 décembre.

Pour le Nouvel an : avant le 27 décembre.

Notre chef est à votre disposition pour répondre à toutes vos questions, fournir des informations supplémentaires et prendre vos réservations.

Il est également possible de prendre rendez-vous avec lui pour discuter de vos besoins et personnaliser vos repas de fêtes.

N'hésitez pas à nous contacter pour planifier un rendez-vous.

Pour suivre* ...

Ballotine de volaille aux écrevisses, jus crustacé 9.50 € la part

Filet de sole au champagne 10,00 € la part

Sauté de sanglier sauce poivrade 11,00 € la part

Cuisses de grenouilles à la persillade 12,00€ la part

Filet de dorade royale en écailles de légumes, sauce homardine 12,50 € la part

Fricassée de chapon aux morilles 13,50 € la part

Quasi de veau, cuit 7 heures, au cidre 12,50 € la part

*Tous nos plats chauds sont accompagnés de leur gratin dauphinois

Pour finir ...

Buche bavaroise framboisier 4-6 pers

Buche royal chocolat = 23.00 €

Buche mousse praliné-sésame, cœur abricot 8-10 pers

Buche Mousse caramel beurre salé cœur passion = 42.00 €

Buche Ardèchoise (chocolat au lait - marron - framboise) 12-14 pers

Buche pâtissière forêt noire = 56.00 €

Joyeuses fêtes de la part de toute l'équipe de La Gentillère !