



**SAVEURS
& MENUS**
de
Fêtes



l'Assiette est dans le Pré

BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR

2020



SOMMAIRE

Menus de Fêtes	4
À la Carte	6
Saveurs de Fêtes	9
Volailles de Noël	10

Carte valable jusqu'au 31 Janvier 2021

Tous les produits de cette carte sont uniquement disponibles **sur commande**
Toutes nos viandes sont Françaises

[prix TTC]



l'Assiette est dans le Pré

BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR

Vous découvrirez dans cette carte, nos menus pour vos fêtes de fin d'année, les saveurs que nous vous avons concoctées, proposées à la carte, nos préparations bouchères et nos volailles de Noël.

Tous nos mets sont réalisés à partir de produits de qualité. Nous sélectionnons nos viandes avec soins auprès des éleveurs de la région et nos volailles sont issues d'élevage fermier français. Nous favorisons les circuits courts et cuisinons les fruits et légumes de saison.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations, nous restons à votre disposition.

Pour un aperçu de nos réalisations, nous vous invitons à visiter notre site internet, nos pages Facebook et Instagram.

Et n'oubliez pas de partager l'avis de vos papilles ...

lassietteestdanslepre



Menus de Fêtes

MENU ASSIETTES FESTIVES

18,50 €
par personne

MISE EN BOUCHE

Tiramisu de Saint Jacques à l'Armoricaine

ou

Toast de Pain de Campagne et sa Rilette Charolaise

ENTRÉE

Feuilleté d'Escargots aux Pleurotes

ou

Médaille de Saumon farci à la Saint Jacques
accompagné de sa Mayonnaise mousseline et Mesclun

PLAT

Dos de Lieu Noir lardé, farci au Beurre de Roquette
et sa Crème de Petits Pois

ou

Sauté de Sanglier sauce Grand Veneur

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT :

Gratin Dauphinois en Croûte
Flan de Potimarron aux Châtaignes

MENU PRÉS ENNEIGÉS

20,00 €
par personne

MISE EN BOUCHE

Bavarois aux deux Saumons

ou

Nougat de Foie Gras

ENTRÉE

Panna Cotta de Saint Jacques aux Truffes
et sa gelée de Champagne

ou

Cassolette de Chapon aux Morilles

PLAT

Tournedos de Canard au cœur des sous-bois
sauce Forestière

ou

Rôti de Biche sauce Gascogne et Baies Roses

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT :

Gratin Dauphinois en Croûte
Flan de Potimarron aux Châtaignes

MENU PAPILLES ÉTOILÉES

30,00 €
par personne

MISE EN BOUCHE
Opéra de Foie Gras

ou

Mini Panna Cotta de Saint Jacques

ENTRÉE

Foie Gras de Canard accompagné de son Pain
d'Épices et sa Comptée de Figues

ou

Cassolette de Rouget, Fenouil et Vanille

ou

Douzaine d'Escargots

POISSON

Médaille de Lotte
sauce Champagne et son Risotto

PLAT

Le Chapon, sauce Vin Jaune

ou

Rôti de Biche sauce Gascogne et Baies Roses

ou

Tournedos de Canard au cœur des sous-bois
sauce Forestière

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT :

Gratin Dauphinois en Croûte
Flan de Potimarron aux Châtaignes

MENU ENFANT

6,00 €
par enfant

Filet de Volaille Fermière
sauce à la Crème
et son Gratin Dauphinois en Croûte

ou

Le Steak Haché Charolais
et son Gratin Dauphinois en Croûte

Plateau de fromages de notre région

Bleu de Bresse - Comté
Fromages Charolais

pour 4 pers. 15,00 €
pour 6 pers. 22,50 €

Toutes modifications de Menu entraînent un supplément de 3,50 €

Dates limites
de commandes
des Menus

Noël
Vendredi 18/12

Jour de l'An
Jeudi 24/12

À la Carte

VERRINES

1,80 € la pièce
minimum 10 pièces identiques

- Périgourdine (Mousse Foie Gras, Compotée d'Oignons et Magret Fumé)
- Tartare de Mangue-Crevettes
- Tiramisu de Saint Jacques à l'Armoricaine
- Rouget aux Petits Légumes confits
- Mousse d'Avocat, Chantilly Citronnée et Tartare de Légumes Croquants

BOUCHÉES GOURMANDES

la pièce
minimum 10 pièces identiques

- Mini-cake aux Grattons 0,70 €
- Toast de Pain de Campagne et sa Rilette Charolaise 0,80 €
- Bavarois aux deux Saumons 1,70 €
- Opéra de Foie Gras (Génoise Noisette, Mousse de Foie Gras et Gelée de Cassis) 2,00 €
- Nougat de Foie Gras 2,20 €
- Burger aux Saumons 2,90 €



PLATEAU GOURMAND

- Mousse d'Avocat, Chantilly Citronnée et Tartare de Légumes Croquants
- Bavarois aux deux Saumons
- Verrine Périgourdine
- Toast de Pain de Campagne et sa Rilette Charolaise

16 pièces
25,00 €
pour 4 personnes

24 pièces
34,00 €
pour 6 personnes

PLATEAU PRESTIGE

- Nougat de Foie Gras
- Tiramisu de Saint Jacques à l'Armoricaine
- Burger aux Saumons
- Rouget aux Petits Légumes confits

16 pièces
31,00 €
pour 4 personnes

24 pièces
42,00 €
pour 6 personnes

ENTRÉES

- Panna Cotta de Saint Jacques aux Truffes et sa gelée de Champagne 7,00 € la part
- Médaille de Homard et ses Petits Légumes 5,50 € la part
- Médaille de Saumon farci aux Saint Jacques 3,60 € la part
- Médaille de Sandre 3,80 € la part
- Terrine de Lotte 3,85 € la part
- Queue de Langouste Bellevue 16,00 € la part
- Saumon Fumé 65,00 € / Kg
- Supplément Macédoine, Crevettes, Mayonnaise 3,50 € la part
- Terrine de Bœuf, Foie Gras et Mangue 3,90 € la part
- Feuilleté d'Escargots et Pleurotes 6,80 € la part
- Douzaine d'Escargots 8,00 € la part
- Cassolette de Chapon aux Morilles 8,50 € la part
- Pressé de Canard, Magret Fumé et sa fine Gelée au Porto 3,20 € la part
- Foie Gras de Canard accompagné de son Pain d'Épices et sa Compotée de Figues (70g de Foie Gras / part) 8,50 € la part

Faites votre choix parmi nos nombreuses propositions. Tous nos mets sont entièrement réalisés par nos cuisiniers à partir de produits de qualité. Tous les produits de cette carte sont uniquement disponibles **sur commande**.



PLATS CHAUDS

Paleron confit de Bœuf Charolais sauce Vigneronne	6,50 € la part
Sauté de Sanglier sauce Grand Veneur	6,80 € la part
Médaille de Veau sauce au Foie Gras	8,00 € la part
Dos de Lieu Noir lardé, farci au Beurre de Roquette et sa Crème de Petits Pois	7,80 € la part
Rôti de Biche sauce Gascogne et Baies Roses	8,50 € la part
Tournedos de Canard au cœur des sous-bois sauce Forestière	8,50 € la part
Cassolette de Rouget, Fenouil et Vanille	9,50 € la part
Chapon sauce Vin Jaune <i>(possibilité d'un supplément morilles +2,50 € la part)</i>	9,00 € la part
Médaille de Lotte sauce Champagne	10,50 € la part



GARNITURES

Gratin Dauphinois en Croûte	2,30 € la part
Flan de Potimarron aux Châtaignes	2,50 € la part
Écrasée de Patate Douce et Noisettes Torréfiées	2,80 € la part
Crumble de Cardons	3,50 € la part



FROMAGES

Plateau de Fromages de notre région composé de Bleu de Bresse, Comté et Fromages Charolais	
pour 4 personnes	15,00 €
pour 6 personnes	22,50 €

Saveurs de Fêtes



NOS PRÉPARATIONS BOUCHÈRES *prêtes à cuire*

Paupiette de Veau aux Morilles	6,50 € pièce
Jambonnette de Poulet Fermier Foie Gras et Figues	7,00 € pièce
Rôti de Lapin farci aux Girolles et Pruneaux <i>(minimum 2 pers.)</i>	5,70 € la part
Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes <i>(minimum 2 pers.)</i>	5,80 € la part
Filet de Bœuf en Croûte <i>(minimum 4 pers.)</i>	10,50 € la part



NOS FARCES FESTIVES

Farce Traditionnelle	13,90 € /Kg
Farce au Foie Gras	21,90 € /Kg
Farce Fine aux Morilles	28,50 € /Kg



LES PLATS CONVIVIAUX

Plateau de Charcuterie <i>(pour Raclette)</i>	4,20 € /Pers.
Fondue Bourguignonne <i>250g / Pers.</i>	6,80 € /Pers.
Fondue Chinoise <i>250g / Pers.</i> <i>Filet de Poulet, Rumsteck, Escalope de Veau</i>	6,00 € /Pers.
Raclette et son plateau de Charcuterie <i>Jambon Cru, Jambon Blanc, Coppa, Rosette</i> <i>Fromage à Raclette, Morbier</i>	7,00 € /Pers.
Pierrade <i>250g / Pers.</i> <i>Rumsteck, Escalope de Veau, Filet de Canard, Filet de poulet</i>	7,00 € /Pers.

Volailles de Noël

Poularde Fermière	≈ 1,8Kg	13,20 € /Kg
Caille Royale		4,50 € pièce
Dinde Fermière	3,5Kg à 4,5Kg	16,70 € /Kg
Chapon Fermier	≈ 3,5Kg	18,80 € /Kg
Chapon de Pintade Fermier	≈ 2,5Kg	24,05 € /Kg
Poulet de Bresse	1,8Kg à 2Kg	16,20 € /Kg
Poularde de Bresse roulée dans sa toile	1,8Kg à 2Kg	41,40 € /Kg
Chapon de Bresse roulé dans sa toile	≈ 3,5Kg	45,50 € /Kg

Forfait Cuisson et Découpe 15,00 € par volaille

**Dates limites
de commandes**

Noël
Vendredi 18/12

Jour de l'An
Jeudi 24/12



TRAMAYES



DOMPIERRE les ORMES

Toute l'équipe de
l'Assiette est dans le Pré
vous souhaite de passer
de belles fêtes de fin d'année !

Régalez vos papilles
et prenez soin de vous !



GUEUGNON



PARAY le MONIAL



HORAIRES D'OUVERTURE durant la période des Fêtes

Mercredi 23 Décembre 7h00 - 19h00

Jeudi 24 Décembre 7h00 - 18h00

Vendredi 25 Décembre FERMÉ

Jeudi 31 Décembre 7h00 - 18h00

Vendredi 1^{er} Janvier FERMÉ

Heures d'ouverture inchangées le restant du Mois de Décembre

18 Grande Rue
TRAMAYES

03 85 38 16 52

12 Place Guignault
PARAY LE MONIAL

03 85 81 11 57

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE
Dimanche 20 Décembre

23 Grande Rue
DOMPIERRE LES ORMES

03 45 30 35 31

18 Rue de la République
GUEUGNON

03 85 85 15 98

www.lassietteestdanslepre.com

