

MENUS REPAS FAMILLE-ANNIVERSAIRE-BANQUETS.

MÊME MENU ET MÊME PLAT POUR LE REPAS.

MENU VALABLE A PARTIR DE 16 ADULTES.

PRIX DES MENUS TTC-TVA 10,0% INCLUS- HORS BOISSONS.

MENU UNIQUEMENT SUR COMMANDE A L'AVANCE.

VALABLE FEVRIER 2017-FEVRIER 2018

MENUS A 2 PLATS : ENTRÉE-PLAT-FROMAGE ET DESSERT

ENTRÉES :

Ballottine de lapereaux, sa salade verte, confiture d'oignons au miel et épices.

ou

Fondant de foies de volailles, sa salade verte. cake aux gésiers confits.

ou

Demi-lune froide de saumon et petits légumes, mousseline aux herbes.

PLATS GARNIS :

Paleron de bœuf braisé, son jus.

Filet de cabillaud, (ou similaire suivant livraison), sauce douce fines herbes

Fromages faisselles ou assiette de fromages.

1 dessert à choisir dans la liste ci jointe.

Menu à 27,00 Euros

ENTRÉES :

Mosaïque froide de queue de bœuf, sa vinaigrette.

ou

Gâteau chaud de poissons, brunoise de légumes, sa sauce.

ou

Feuilleté de fruits de mer et petits légumes, crème de crustacés.

PLATS GARNIS :

Fricassée de cuisse de canard aux griottes, son jus.

ou

Poêlée de grenouilles fines herbes.

ou

Filet de sandre, nage de petits légumes, son beurre.

Fromages faisselles ou assiette de fromages.

1 dessert à choisir dans la liste ci jointe.

Menu à 28,00 Euros

ENTRÉES :

Fondant de foies de volailles, sa salade verte. cake aux gésiers confits.

ou

Ballottine de canard aux noisettes, sa salade verte.

ou

Feuilleté de queues d'écrevisses et petits légumes, crème de crustacés.

PLATS GARNIS :

Pièce de carré de veau braisée au four, jus de cuisson.

ou

Magret de canard rôti au four, son jus.

ou

Rôti de lotte, hachis d'escargots et fines herbes.

Fromages faisselles ou assiette de fromages.

1 dessert à choisir dans la liste ci jointe.

Menu à 30,00 Euros

Foie gras frais maison, petite confiture, son pain de campagne.

Pièce de noix d'entrecôte en brioche, son jus au porto rouge.

Fromages faisselles ou assiette de fromages.

1 dessert à choisir dans la liste ci jointe.

Menu à 34,00 Euros

Foie gras frais maison, petite confiture, son pain de campagne.

Filet de bœuf en brioche, son jus au porto rouge.

Pause Brionnaise et son alcool. Parfum à définir

Fromages faisselles ou assiette de fromages.

1 dessert à choisir dans la liste ci jointe.

Menu à 38,00 Euros

Foie gras frais maison, petite confiture, pain de campagne.

Fricassée de ris de veau aux morilles.

Fromages faisselles ou assiette de fromages.

1 dessert à choisir dans la liste ci jointe.

Menu à 44,00 Euros

MENUS A 3 PLATS : ENTRÉE-POISSON-VIANDE-FROMAGE ET DESSERT

Fondant de foies de volaille et sa salade.

Filet de sandre, brunoise de légumes, sa sauce.

Magret de canard rôti au four, son jus.

Fromages faisselles ou assiette de fromages.

1 dessert à choisir dans la liste ci jointe.

Menu à 38,00 Euros

Ballottine de lapereaux, sa salade verte, confiture d'oignons au miel et épices.

Dos de flétan, sauce douce au vinaigre balsamique.

Pièce de rôti de veau braisée au four, crème de champignons.

Fromages faisselles ou assiette de fromages.

1 dessert à choisir dans la liste ci jointe.

Menu à 41,00 Euros

Ratatouille de crevettes et queues écrevisses décortiquées, vinaigrette au jus de cuisson.

Filet de dorade sébaste, crème de thym.

Pièce de bœuf en brioche, son jus au porto rouge.

Fromages faisselles ou assiette de fromages.

1 dessert à choisir dans la liste ci jointe.

Menu à 44,00 Euros

Ballottine de canard aux noisettes, sa salade verte.

Rôti de lotte, hachis d'escargots et fines herbes.

Contre filet de charolais au four, son jus.

Fromages faisselles ou assiette de fromages.

1 dessert à choisir dans la liste ci jointe.

Menu à 46,00 Euros

Croustillant de foie gras chaud aux pommes, sa sauce balsamique.

Filet de sandre, beurre de poireaux.

Pause Brionnaise et son alcool. Parfum à définir

Filet de bœuf rôti entier et son jus.

Fromages faisselles ou assiette de fromages.

1 dessert à choisir dans la liste ci jointe.

Menu à 48,00 €uros

LA CARTE DES DESSERTS :

Nous fabriquons toute notre pâtisserie, sauf les pièces en choux.

Présentation de gâteaux anniversaire sur demande.

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise.

Truffons chocolat, praliné orange, crème anglaise.

Croustillant aux trois chocolats, crème anglaise.

Croustillant marron et chocolat blanc.

Miroir mangue et passion, son coulis.

Bavarois aux fruits de saison, son coulis.

Succès framboise pistache.

Feuilleté aux fruits de saison et son coulis.

Gâteau ambassadeur et son coulis.

Délice poires, caramel beurre salé

Nougat glacé aux fruits secs, crème anglaise

Parfait glacé aux fruits, et son coulis

Vacherin Maison vanille cassis ou framboise.

Crème brûlée, 2 pièces, parfum à définir.

Poirier, Framboisier, Fraisier, aux fruits suivant la saisons.

Assiette duo de Lesclette- 2 desserts- supplément de 1,00 €uros.

Assiette douceur de Lesclette- 3 desserts- supplément de 2,00 €uros.

Assiette gourmande de Lesclette-5 desserts- supplément de 3,00 €uros

BOUTEILLES VINS - CREMANT - CHAMPAGNE - APERITIFS

APERITIFS ET CAFE SERVI PAR NOS SOINS :

1 cocktail sans alcool : 3,80 €

1 café ou infusion : 1,70 €

1 Kir Maison : 3,80 €

1 Kir Mâcon : 3,80 €

APERITIF DEBOUT SUR TERRASSE EN LIBRE SERVICE

SERVICE PREVU PAR AVANCE, SUIVANT CLIMAT ET PLACE :

Kir Maison Pichet 1L 07 verres : 22,50 €

Kir Maison Pichet 2L 15 verres : 45,00 €

Cocktail jus fruits Pichet 1L 07 verres : 15,00 €

Cocktail jus fruits Pichet 2L 15 verres : 30,00 €

VINS BLANCS

Bourgogne Blanc : 20,00 €

Viré Clessé, Cave de Viré : 22,00 €

Saint Véran : 24,00 €

Bourgogne Aligoté : 24,00 €

Gewurztraminer : 25,00 €

Givry Blanc 1er Cru Lemonde : 28,00 €

Pouilly fuissé : 30,00 €

Bordeaux Blanc, Loupiac : 24,00 €

Bordeaux Blanc, Sainte Croix du Mont : 26,00 €

Chablis : 30,00 €

VINS ROSES

Beaujolais Rosé : 18,00 €

Macon Rosé : 22,00 €

Berthillot Rosé : 20,00 €

Côtes de Provence : 18,00 €

Bandol Rosé : 26,00 €

Coteaux Bourguignon Rosé : 22,00 €

VINS ROUGES

Cotes du Rhône Visan : 16,00 €

Rasteau : 22,00 €

Vacqueyras : 24,00 €

Saint Joseph Désirat : 26,00 €

Crozes Hermitage : 26,00 €

Gigondas : 34,00 €

Mâcon Rouge Mancey : 22,00 €

Cotes Roannaise : 22,00 €

Bourgogne Pinot Noir : 18,00 €

Givry, Pascal Lemonde : 24,00 €

Mercurey, Ducal : 28,00 €

Mercurey, Pascal Lemonde : 29,00 €

Beaujolais Villages : 20,00 €

Bordeaux, les Mercadières : 19,00 €

Blaye Côtes de Bordeaux : 23,00 €

Bordeaux, Mouton Cadet : 29,00 €

CHAMPAGNES ET CREMANTS

Crémant Blanc : 22,00€

Crémant Rosé : 24,00€

Champagne Billette : 28,00€

Champagne Louis Constant : 38,00€

Champagne Jacquart : 48,00€

EAUX EN BOUTEILLES VERRE

Vittel : 4,50€

Evian : 4,50€

Badoit : 4,50€

San Pellegrino : 4,50€

EAUX EN BOUTEILLES PLASTIQUE

Maxi eau de source 1,50 cl : 1,50 €

MISE EN BOUCHE :

Assortiment de canapés froids et chauds : 0,50 cts pièce.

PETITS FOURS 3/personnes :

Assortiment tuiles, meringues, madeleines : 0,90 cts les 3.