

PLATS A EMPORTER FÊTES DE FIN ANNÉE

VALABLE DU SAMEDI 23 DÉCEMBRE 2017 AU DIMANCHE 8 JANVIER 2018

ENTRÉES FROIDES : prix de la part

- Fondant foie de volaille, cake aux noix : 3,00 €
- Ballotine faisans, confiture oignons et miel : 3,60 €
- Gâteau froid de Saint-Jacques, sauce agrumes : 4,20 €
- Saumon fumé par nos soins, les 100 gr : 4,50 €
- Foie gras frais maison, sa confiture : 6,80 €
- Terrine de foie gras, sous vide, 1 kg : 88,00 €
- Trilogie Lesclette avec : 8,00 €
- Foie gras, saumon fumé, terrine faisans.

ENTRÉES CHAUDES : prix de la part

- Gâteau chaud d'escargots et champignons : 5,50 €
- Soufflé grenouilles désossées, brunoise légumes : 6,20 €

POISSONS CHAUDS : Prix de la part

- Pavé de sandre, sauce beurre échalotes rouges : 6,80 €
- Filet de daurade royale, beurre de nage : 7,80 €
- Médallions langouste, flan Saint-Jacques, : 14,80 €
- brunoise de légumes, sauce crustacés

LES LÉGUMES : Prix de la part

- Gratin Dauphinois : 1,20 €
- Gratin Dauphinois, Gâteau de Légumes : 2,00 €
- Gratin Dauphinois, Gâteau Légumes, Haricots verts : 3,00 €
- Gratin Dauphinois, Gâteau de Légumes, Haricots verts, champignons forestier : 4,00 €

VIANDES : prix de la part

- Fricassée de cuisse canard aux baies cassis : 6,20 €
- Magret de canard, son jus, mélange forestier : 7,80 €
- Sauté de chevreuil, sauce poivrade : 9,00 €
- Fricassée de poulet à la crème : 6,80 €
- Fricassée de poulet aux écrevisses : 7,80 €
- Suprême de chapon aux morilles : 9,80 €
- Fricassé de ris de veau aux morilles : 14,80 €
- Pièce de bœuf en brioche, jus au porto rouge pour 10 personnes uniquement : 98,00 €

LES DESSERTS : Prix de la part

- Délice fruit exotique et coco : 3,00 €
- Biscuit noix coco, crémeux mangue, insert passion, compotée ananas.
- Succès chocolat blanc et marron : 3,00 €
- Crémeux chocolat blanc, mousse marron-rhum, biscuit croustillant.

MENU SAVEUR 18,00€

Fondant foie de volaille, cake aux noix
00000

Sauté de chevreuil, sauce poivrade
00000

Gratin Dauphinois, Gâteau de Légumes, Marrons
00000

1 dessert a choisir dans la liste

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

MENU DOUCEUR 20,00€

Gâteau froid de Saint-Jacques, sauce agrumes
00000

Suprême de chapon aux morilles
00000

Gratin Dauphinois, Gâteau de Légumes, Haricots verts
00000

1 dessert a choisir dans la liste

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

MENU DÉCOUVERTE 23,00€

Trilogie Lesclette avec :
foie gras, saumon fumé, terrine faisans.
00000

Sauté de chevreuil, sauce poivrade
00000

Gratin Dauphinois, Gâteau de Légumes, Marrons
00000

1 dessert a choisir dans la liste

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

MENU GOURMET 27,00€

Foie gras frais maison, sa confiture
00000

Pavé de sandre, sauce beurre échalotes rouges
00000

Magret de canard, son jus, mélange forestier
Gratin Dauphinois, Gâteau de Légumes, Haricots verts
00000

1 dessert a choisir dans la liste

**RESTAURANT LESCLLETTE 71800 LA CLAYETTE
TEL 03 85 28 28 60**

Les plats sont cuisinés et conditionnés par nos soins en barquette plastique.

Les plats sont élaborés pour une remise facile en température.

Tributaire des livraisons, il est prudent de prévoir sa commande à l'avance.