

**RESTAURANT LESCLETTE
SARL ROCHE RESTAURATION
ODETTE ET GÉRARD ROCHE
71800 LA CLAYETTE
Tél 03 85 28 28 60**

**MAIL : restaurant.lesclette@wanadoo.fr
www.restaurant-lesclette.fr
www.rochetraiteur.com**

SERVICE TRAITEUR LESCLETTE

VALABLE FEVRIER 2017 - FÉVRIER 2018

**PRIX TTC A LA PORTION -TARIF ÉTABLI SELON LE TAUX DE TVA EN VIGUEUR, SOIT 10,00%.
LE TAUX DE TVA APPLICABLE SERA CELUI EN VIGUEUR AU MOMENTS DE LA PRESTATION.**

VOUS VENEZ DE NOUS CONTACTER, NOUS VOUS EN REMERCIONS.

TOUS NOS MENUS PEUVENT SE MODIFIER SELON VOS CONVENANCES.

BUFFET FROID SELON VOS GOÛTS SUR DEMANDE

QUELQUES DÉTAILS UTILES :

Location de vaisselles : directement avec société de location.

La vaisselle de location est rendu sale.

Toute location de matériel pour le bon déroulement du service est à la charge du client.

SERVICE :

Nos prestations sont fournies service compris pour une durée de 7 heures.

Arrivé en salle : 11,00 heures / Départ 18,00 heures.

Arrivé en salle : 19,00 heures / Départ 02,00 heures.

Heures suppl. par personne présente dans la salle : 28,00 euros

Sauf demande exceptionnelle, nous prévoyons 1 personne pour servir 30 personnes.

MENUS :

Pains et buffet de café compris dans les menus

Petit pains en plus ou pains spéciaux, voir tarifs Boulangerie

Buffet de café en libre service

Soupe à l'oignons, fromage râpé, croustons, 1/4 litre par personnes : 1,60 euros

Menu Brionnais à 26,00 €

Marbré de lapereaux et sa salade

Noix de joue de bœuf braisée au vin du Haut Brionnais

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes

Fromage blanc à la crème

Dessert à choisir avec le client

Menu Tradition à 27,00 €

Fondant de foie de volaille et sa salade

Aiguillette de bœuf, jus aux épices

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes

Fromage blanc à la crème ou assiette de fromages

Dessert à choisir avec le client

Menu Senteur à 28,00 €

Terrine de poisson, mousseline aux fines herbes

Fricassée de cuisse de canard aux griottes

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes

Fromage blanc à la crème ou assiette de fromages

Dessert à choisir avec le client

Menu à 30,00 €uros.

Suivant la saison et les arrivages, nous consulter.

Mousseline chaude de poissons, brunoise de légumes, sa sauce.

ou

Terrine de gibiers, confiture oignons miel et épices.

Pigeon Ramier désossé, compotée de choux au lard.

Perdreau désossé, compotée de choux au lard.

Râble de lièvre émincé, jus à la graine de moutarde.

Sauté de chevreuil, sauce Grand Veneur, airelles et marrons.

Ragoût de cuissot de sanglier au vin rouge.

Choix de fromages.

Dessert à choisir avec le client

Menu Bœuf à 33,00 €uros.

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

ou

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

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

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes, Tomate Provençale

Choix de fromages.

Dessert à choisir avec le client

Menu Charolais à 38,00 €uros.

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

ou

Assiette gourmande ; verrine au fondant, gâteau de saint Jacques, mousse de légumes.

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

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes, Tomate Provençale

Choix de fromages.

Dessert à choisir avec le client

Menu Découverte à 40,00 €

Foie gras frais maison, sa garniture

ou

Terrine de Saint Jacques, crème d' agrumes

ou

Duo de terrine, confiture d'oignons miel et épices

Feuilleté de grenouilles désossées, brunoise de légumes, sauce fines herbes

ou

Filet de sandre, sauce douce au vinaigre de champagne

Pièce de Charolais rôti au four, son jus

ou

Noix de veau rôti au four et son jus de cuisson

ou

Fricassée de cuisse de canard aux griottes

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes

Fromage blanc à la crème ou assiette de fromages

Dessert à choisir avec le client

Menu Buffet de Bœuf à 42,00 €uros.

Verrines ou cuillères chinoises :

Mousse de saumon et fines herbes
Taboulé de saumon et basilic
Cœur de blé et fruits de mer
mousse fondant de volailles et magret fumé

Cassolettes chaudes :

Queues écrevisses, brunoise de légumes, crème de crustacés
Fricassée escargots et sauté de champignons
Grenouilles désossées, crème aux fines herbes

Accras de poissons et beignet de crevettes

Canapés froids :

Canapé jambon blanc canapé jambon sec
Canapé rilette canapé saumon fumé

Plats chauds sous forme de buffet :

Pot au feu et ses légumes
Langue de bœuf sauce gribiche
Paleron de bœuf et son jus
Cote de bœuf rôtie au four
Contre filet rôti
Pièce entrecôte rôtie

Gratin Dauphinois, tomate provençale

Buffet de fromages :

Assortiment de fromages secs : 10 à 12 sortes ou Faisselle fermière

Dessert à choisir avec le client

Menu Saveur à 42,00 €

Foie gras frais maison, sa garniture

ou

Fricassée d'escargots forestière, sa sauce douce

Gâteau de Saint Jacques, petits légumes, sauce homardine

ou

Filet de Saint-Pierre, nage de légumes

Pièce de Charolais en brioche, son jus au porto rouge

ou

Crêpinette de filet de pintadeau, duxelles de champignons

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes

Fromage blanc à la crème ou assiette de fromages

Dessert à choisir avec le client

Menu Gourmet à 44,00 €

Foie gras frais maison, sa garniture

ou

Marbré de saumon fumé et saumon frais à la graine de moutarde

ou

Composition de Lesclette - 3 entrées-

Rôti de lotte en émincé, beurre rouge, hachis d'escargots et fines herbes

ou

Filet de loup, julienne de légumes, sauce safran

Pièce de Charolais en brioche, son jus au porto rouge

ou

Filet mignon de veau, son jus de braisage

ou

Duo de canard - cuisse et magret- son jus

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes

Fromage blanc à la crème ou assiette de fromages

Dessert à choisir avec le client

Liste des desserts :

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

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise.

Truffons chocolat, praliné orange, crème anglaise.

Croustillant aux trois chocolats, crème anglaise.

Miroir mangue et passion, son coulis.

Succès framboise pistache.

Bavarois aux fruits de saison, son coulis.

Feuilleté aux fruits de saison et son coulis.

Gâteau ambassadeur et son coulis.

Croustillant marron et chocolat blanc.

Vacherin Maison ou Omelette norvégienne.

Parfait glacé au praliné citron.

Parfait glacé aux fruits, et son coulis

Nougat glacé aux fruits secs, crème anglaise

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

Délice poires, caramel beurre salé

Crème brûlée, parfum à définir.

Œuf neige, mousse au chocolat, bavaroise

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

BUFFET DE DESSERTS SUR DEMANDE.