

**RESTAURANT LESCLLETTE
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 LESCLLETTE

REPAS SANS SERVICE



VALABLE MARS 2018-MARS 2019

**PRIX TTC A LA PORTION -TARIF ÉTABLI SELON LE TAUX DE TVA EN VIGUEUR, SOIT 5,5%.
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



Menu à 14,00 €

Fondant de foie de volaille et sa salade.

Aiguillette de bœuf, jus aux épices.

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu à 15,00 €

Cassolette de fruits de mer au safran.

Noix de joue de bœuf braisée au vin du Haut Brionnais.

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu à 16,00 €

Feuilleté de fruits de mer, crème de crustacés.

Jambon braisé a l'os, sauce douce au porto.

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu à 17,00 €

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

Sauté de veau aux champignons et petits oignons.

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu à 18,00 €

Mosaïque de bœuf, vinaigrette framboises, sa salade.

Filet de Saint Pierre, sa sauce douce.

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu à 18,00 €

Pyramide froide de saumon, brunoise de légumes, sauce fines herbes.

ou

Feuilleté d'escargots et magret fumé, crème de champignons.

Dos de flétan, émincé de haddock, sa sauce douce.

ou

Fricassée de poulet fermier aux écrevisses.

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu à 19,00 €

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

ou

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

Magret de canard au miel et citrons.

ou

Pigeon Ramier désossé, compotée de choux au lard.

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu à 20,00 €

Rillettes de faisans aux marc de Bourgogne et aux noix.

ou

Terrine de gibiers, confiture oignons miel et épices.

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

ou

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

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu à 21,00 €

Tourte chaude de queues de bœuf aux petits légumes, son jus.

Fricassée de poulet fermier aux morilles.

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu à 22,00 €

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

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

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu à 23,00 €

Roti de Lotte, hachis escargots et fines herbes, sa sauce.

Suprême de pintade aux endives, sauce douce au balsamique.

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu à 24,00 €

Marbré de ris de veau fondant, salade, cake à l'orange confite.

ou

Demi lune de saumon et émincé de raie aux petits légumes, mousseline aux herbes.

Pièce de Charolais rôti au four, son jus.

ou

Noix de veau en rognonnade, son jus.

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu à 25,00 €

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

Fricassée de ris de veau aux morilles.

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

LES MENUS QUE NOUS PROPOSONS NE SONT QUE DES SUGGESTIONS,

VOUS POUVEZ COMPOSER VOS MENUS A PARTIR DE LA LISTE

DES PLATS A EMPORTER.

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.

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.