

Maison Lièvre



1 rue Babillot – 71710 MONTCENIS

Tél : 03 85 55 13 80

Site internet : maisonlièvre.fr

Apéritifs

Canapés assortis.....	1,05 € / pièce
Nanterre aux grattons (kg).....	2,30 € / 100 g
Mini gougères au Comté.....	2,55 € / 100 g
Feuilletés apéritifs.....	2,85 € / 100 g
Pain surprise (8 à 10 pers.) *	25,90 € / pièce
Mise en bouche divers	nous consulter
Cakes divers	nous consulter

Charcuteries " Fabrication Maison "

Terrine à la crème de foies de volailles aux morilles (<i>Spécialité Maison</i>)	22,98 € / kg
Jambon persillé (<i>Spécialité Maison</i>).....	24,98 € / kg
Pâté en croûte Artisanal (<i>Spécialité Maison</i>)	28,98 € / kg
Rosette Artisanale (<i>Spécialité Maison</i>)	28,98 € / kg
Terrine mitonnée aux petits légumes de saison	32,98 € / kg
Terrine de lapin aux fruits secs et aux pistaches*	36,98 € / kg
Terrine de volaille au citron confit et au thym*	36,98 € / kg
Jambon cru artisanal (<i>Spécialité Maison</i>)	42,98 € / kg
Terrines diverses	nous consulter
Pâté en croûte spéciaux	nous consulter

Entrées froides

Bouquet de crudités variées (3 au choix & selon la saison).....	4,98 € / pers.
<i>salade piémontaise, salade de haricots verts composée, salade de riz, taboulé, salade de pâtes, salade de pommes de terre aux filets de hareng, salade de lentilles, méli mélo céleri carottes, salade de chou rouge au Comté, salade de museau maigre, macédoine de légumes, salade de concombres, salade aux saveurs exotiques, salade de cervelas, salade de perles de pâtes au chorizo</i>	
Délice de légumes du potager en terrine rafraichissante et sa fine vinaigrette ..	5,60 € / pers.
Assortiment de charcuteries traditionnelles (4 variétés / pers.)....	8,10 € / pers.
Hure de blanc de volaille aux saveurs rafraichissantes	34,98 € / kg
Hure de saumon frais aux légumes croquants	36,98 € / kg
Aspics divers.....	nous consulter
Amuses bouches divers.....	nous consulter

Poissons Froids

Hure de saumon frais aux légumes croquants et sa sauce aux fines herbes	6,10 € / pers.
Délice de noix de Saint-Jacques et gambas en terrine, et sa fine mayonnaise*	6,40 € / pers.

Médailon de saumon glacé à la gelée citronnée et sa fine mayonnaise.. 6,80 € / pers.
Supplément verrine de macédoine de légumes 1,85 € pièce

Hors d'œuvres chauds

Bouchée à la reine aux ris de veau et sa croustade feuilletée.....7,50 € / pers.
Tentation de noix de Saint-Jacques sauce dieppoise présentée en coquille.....8,10 € / pers.
Œufs en duo, pochés au vin de Bourgogne sauce meurette8,40 € / pers.
Mille feuilles jambon champignons 24,98 € / kg
Feuilletage individuel divers (*Fabrication Maison*)..... nous consulter

Poissons chauds

Quenelle de brochet sauce Normande aux arômes de parmesan* 7,40 € /pers.
Tentation de noix de Saint-Jacques sauce dieppoise
présentée en coquille minérale8,10 € / pers.
Crevettes snackées aux petits légumes façon japonaise
au jus de soja et spaghettis*8,98 € / pers.
Délice de colin pressé apprêté d'une sauce normande
aux éclats de citron jaune*9,98 € / pers.
Dos de cabillaud cuit à basse température recouvert
d'une sauce au beurre d'écrevisses10,40 € / pers.
Filet de flétan cuit à la vapeur nappé d'une sauce normande
aux illusions safranées10,80 € / pers.

Viandes Chaudes

Nougat de bœuf maigre cuit à basse température aux légumes du moment
et sa déglace au Montagny8,80 € / pers.
Jambon braisé cuit à l'os recouvert d'une sauce aux épices
douces et curcuma (spécialité maison)8,98 € / pers.
Rôti de porc fermier de notre région à la graine de moutarde
à l'ancienne et aux noisettes torréfiées.....8,98 € / pers.
Mijoté de veau maigre nappé d'une sauce blanquette
aux légumes du moment9,10 € / pers.
Filet de poulet fermier cuit à basse température
aux citrons confits9,80 € / pers.
Gigot d'agneau rôti et tranché caramélisé au miel, citron et au thym ..10,98 € / pers.
Magret de canard juste saisi déglacé au vinaigre balsamique
de Modène 10,98 € / pers.

Légumes

Pommes dauphines (6 pièces)	2,98 € / pers.
Pommes de terre fondantes (vapeur).....	2,90 € / pers.
Haricots verts en persillade	3,10 € / pers.
Flan de pommes de terre en dauphinois à la crème de Comté.....	3,10 € / pers.
Ratatouille (150 g / pers.)	3,10 € / pers.
Epinard cuisinés (150 g / pers.).....	3,10 € / pers.
Petits pois cuisinés (150 g / pers.)	3,10 € / pers.
Purée <i>Maison</i> (150 g / pers.)	3,10 € / pers.
Flan de pommes de terre aux petits légumes	3,20 € / pers.
Gratin de légumes frais (selon arrivage)	nous consulter



Sans oublier...

Suggestions de viandes froides (accompagnées de condiments épicés) :

poulet rôti, rosbif, rôti de porc, rôti de veau, jambon cuit à l'os, agneau maigre rôti

Grand choix de viandes extra :
bœuf, veau, agneau, volailles, porc

**Consultez-
nous !**

Rôtis de volailles diverses
canard, pintade, poulet, poule...

*Afin de pouvoir satisfaire notre aimable clientèle,
nous vous remercions de passer commande le mardi pour le vendredi.*

Cet établissement n'accepte pas la carte bancaire.

**produits disponibles selon arrivages*

