

# *Les Buffets*

2021

*Maison Lièvre*

1 rue Babillot - 71710 MONTCENIS

03 85 55 13 80

Site internet : [maisonlièvre.fr](http://maisonlièvre.fr)

## Le Buffet de nos Campagnes..... 17,40 €

Bouquet de crudités variées (3 sortes, selon la saison)

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 exotique, salade de perles de pâtes au chorizo

■■■

Terrine campagnarde supérieure et ses condiments épicés

Jambon persillé de Bourgogne et sa rosette de pays

Délice de noix de Saint-Jacques en terrine et sa fine mayonnaise

Couronne de poulet rôti / Cascade de rosbif (condiments assortis aux viandes)

■■■

Plateau de fromages (3 sortes : Brie, Epoisses affiné au marc de Bourgogne et Fromage de chèvre) ou Fromage blanc à la crème

## Le Buffet Fine Bouche ..... 19,50 €

Régal de volaille en terrine au bloc de foie gras accompagné de sa rosette de pays

Terrine aux petits légumes de saison et sa vinaigrette balsamique

Médaille de saumon glacé à la gelée citronnée et sa fine mayonnaise

Couronne de rôti de porc / Cascade de rosbif (condiments assortis aux viandes)

■■■

Plateau de fromages (3 sortes : Brie, Epoisses affiné au marc de Bourgogne et Fromage de chèvre) ou Fromage blanc à la crème

## Le Buffet des Gourmets ..... 21,60 €

Canapés assortis (2 par personne) + 1 Mise en bouche aux saveurs du moment

Jambon cru de pays, rosette Maison et ses condiments épicés

Terrine de volaille aux arômes rafraichis

■■■

Terrine de gambas et noix de Saint-Jacques accompagnée de sa sauce aux fines herbes et sa verrine de macédoine de légumes frais

Couronne de rosbif / Cascade de poulet rôti (condiments assortis aux viandes)

■■■

Crudités assorties (3 sortes, selon la saison)

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 exotique, salade de perles de pâtes au chorizo

■■■

Plateau de fromages (3 sortes : Brie, Epoisses affiné au marc de Bourgogne et Fromage de chèvre) ou Fromage blanc à la crème

A  
Noter

- Les produits seront disposés sur plateaux jetables de 10 à 12 personnes
- La vaisselle, le nappage, le pain, le dessert, le café et les boissons seront à votre charge
- Afin de pouvoir satisfaire notre aimable clientèle, nous vous remercions de passer commande le **mardi** pour le vendredi, samedi et dimanche
- Confirmation du nombre exact de convives **le mardi au matin**
- Aucun service ne sera assuré par le personnel de notre établissement
- Acompte de 50 % 1 mois avant la réception
- Les prix sont TTC et par personne
- Cet établissement n'accepte pas la carte bancaire
- **D'autres solutions peuvent être proposées selon vos besoins : n'hésitez pas à nous consulter**



# *Les Apéritifs Dinatoires*

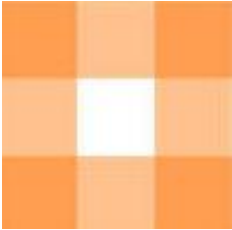
2021

*Maison Lièvre*

1 rue Babillot - 71710 MONTCENIS

03 85 55 13 80

Site internet : [maisonlièvre.fr](http://maisonlièvre.fr)

<p>Formule à 17,40 € TTC par personne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 canapés assortis</li> <li>• 2 mises en bouche cocktail rafraichissants</li> <li>• Chiffonnade de jambon cru</li> <li>• Rosette de pays en tranches</li> <li>• Pain surprise (à partir de 10 personnes)</li> <li>• 3 minis gougères nature</li> <li>• 4 apérichèvres</li> <li>• 4 mignardises sucrées</li> </ul>	<p>Chaque formule est disposée sur plateaux.</p> <p>■■■</p> <p>La vaisselle, le nappage, les couverts, les boissons seront à votre charge.</p> <p>■■■</p> <p>Les prix sont TTC.</p> <p>■■■</p> <p>Cet établissement n'accepte pas la carte bancaire.</p> 
<p>Formule à 14,50 € TTC par personne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 canapés assortis</li> <li>• 2 mises en bouche cocktail rafraichissants</li> <li>• Pain surprise (à partir de 10 personnes)</li> <li>• 3 minis gougères nature</li> <li>• 4 apérichèvres</li> <li>• 4 mignardises sucrées</li> </ul>	
<p>Formule à 8,30 € TTC par personne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 canapés assortis</li> <li>• 2 minis gougères amandes</li> <li>• 2 minis gougères nature</li> <li>• 2 tranches de Nanterre aux grattons</li> <li>• 3 mignardises sucrées</li> </ul>	
<p>Formule à 7,65 € TTC par personne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 minis gougères amandes</li> <li>• 2 minis gougères nature</li> <li>• 2 tranches de Nanterre aux grattons</li> <li>• 3 minis fours salés</li> <li>• 2 tranches de chiffonnade de jambon cru</li> <li>• 5 tranches de saucisson sec</li> <li>• Grattons</li> </ul>	
<p>Formule à 6,30 € TTC par personne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 minis gougères amandes</li> <li>• 2 minis gougères nature</li> <li>• 3 tranches de Nanterre aux grattons</li> <li>• 3 minis fours salés</li> </ul>	