

# Maison Lièvre

1 rue Babilot – 71710 MONTCENIS

Tél : 03 85 55 13 80

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

## La Carte 2024



---

## Apéritifs

---

Canapés assortis .....	1,05 € / pièce
Nanterre aux grattons (kg) .....	2,50 € / 100 g
Mini gougères au Comté .....	2,65 € / 100 g
Cakes divers (nous consulter) .....	2,85 € / 100 g
Feuilletés apéritifs .....	2,95 € / 100 g
Pain surprise (8 à 10 pers.)* .....	27,20 € / pièce

---

## Charcuteries " Fabrication Maison "

---

Terrine à la crème de foies de volailles aux morilles (Spécialité Maison)	26,98 € / kg
Jambon persillé (Spécialité Maison) .....	29,98 € / kg
Rosette Artisanale (Spécialité Maison) .....	29,98 € / kg
Pâté en croûte Artisanal (Spécialité Maison) .....	32,98 € / kg
Pâté en croûte spéciaux .....	34,98 € / kg
Terrine mitonnée aux petits légumes de saison .....	36,98 € / kg
Terrine supérieure .....	36,98 € / kg
Terrine estivale aux arômes rafraichis* .....	36,98 € / kg
Jambon cru artisanal (Spécialité Maison) .....	46,98 € / kg
Charcuteries Maison .....	nous consulter

---

## Entrées Froides

---

Aspics divers .....	nous consulter
Bouquet de crudités variées (3 au choix & selon la saison) .....	5,20 € / 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.
Médailon de saumon glacé à la gelée citronnée et sa fine mayonnaise..	6,80 € / pers.
Délice de noix de Saint-Jacques en terrine et sa fine mayonnaise* .....	7,10 € / pers.
Assortiment de charcuteries traditionnelles (4 variétés / pers.) .....	8,98 € / pers.
Terrine de blanc de volaille de Bourgogne et pâté de foie tradition en gelée aux éclats de cornichons (RECETTE DE GERARD LIEVRE) NOUVEAUTE .	34,98 € / kg

---

## Hors d'œuvres Chauds

---

Feuilletage individuel divers (Fabrication Maison).....	nous consulter
Bouchée à la reine aux ris de veau et sa croustade feuilletée.....	8,10 € / pers.
Tentation de noix de Saint-Jacques sauce dieppoise présentée en coquille minérale.....	9,60 € / pers.
Mille feuilles jambon champignons* .....	28,98 € / kg

---

## Poissons Chauds

---

Tentation de noix de Saint-Jacques sauce dieppoise présentée en coquille minérale.....	9,60 € / pers.
Quenelle de brochet pochée sauce Nantua.....	9,60 € / pers.
Filet de cabillaud pané sauce tartare Nouveauté.....	9,80 € / pers.
Timbaline de noix de Saint-Jacques recouverte d'une sauce au beurre d'écrevisses et langoustine .....	13,98 € / pers.
Filet de limande et noix de Saint-Jacques juste étourdi nappé d'une sauce Dijonnaise à la moutarde douce .....	13,98 € / pers.
Délice de la mer (filet de poisson blanc) cuit à la vapeur, nappé d'une sauce au beurre blanc.....	14,98 € / pers.

---

## Viandes Chaudes

---

Rôti de porc fermier de notre région sauce moutarde douce .....	10,60 € / pers.
Mijoté de bœuf maigre braisé aux épices douces et oignons confits....	10,98 € / pers.
Moelleux de veau maigre poché dans un bouillon parfumé aux aromates du jardin, recouvert d'une sauce forestière.....	12,98 € / pers.
Pièce de volaille de Bourgogne cuite à basse température cuisinée et rôtie façon Gaston Gérard Ou sauce crème citronnée au vin blanc .....	13,98 € / pers.
Pièce d'agneau rôtie parfumée aux aromates du jardin, déglacée au vin blanc .....	13,98 € / pers.
Tournedos de filet de bœuf charolais saisi au beurre de noisettes recouvert d'une sauce aux deux poivres doux (selon disponibilité) .....	15,98 € / pers.
<b>OU</b> Sauce Béarnaise (se réchauffe au bain marie ou se consomme froide) nouveauté (selon disponibilité) .....	15,98 € / pers.

## Légumes

Pommes dauphines (6 pièces) .....	3,30 € / pers.
Moelleux de pommes de terre en Dauphinois à la crème de Comté .....	3,60 € / pers.
Moelleux de pommes de terre aux petits légumes de saison .....	3,80 € / pers.
Ratatouille de légumes niçois .....	4,90 € / pers.
Epinards cuisinés (spécialité maison) .....	4,90 € / pers.
Lasagnes de légumes de saison.....	4,90 € / pers.
D'autres légumes peuvent être proposés .....	(nous consulter)

**Composez-vous-même votre menu !**

## Sans oublier...

**Suggestions de viandes froides (accompagnées de condiments épicés) :**  
poulet rôti, rosbeef, rôti de porc, rôti de veau, jambon cuit à l'os, agneau maigre rôti

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



**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.**

# Maison Lièvre

1 rue Babillot - 71710 MONTCENIS

Tél : 03 85 55 13 80

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

## Les Buffets 2024



## **Buffet « Ballade en Bourgogne » ..... 18,30 €**

### **Bouquet de crudités variées (4 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, duo de chou carottes au Comté*

### **Terrine charcutière supérieure et ses condiments épicés**

### **Jambon persillé de Bourgogne et sa rosette de pays**

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

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

## **Buffet « Mélodie des Gourmets » ..... 21,98 €**

### **Régal de volaille supérieure en terrine accompagné de sa rosette de pays**

### **Terrine aux petits légumes de saison et sa vinaigrette balsamique**

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

### **Bouquet de crudités variées (4 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, duo de chou carottes au Comté*

### **Couronne de rôti de porc / Cascade de poulet (condiments assortis aux viandes)**

**D'autres solutions peuvent être proposées selon vos besoins :  
n'hésitez pas à nous consulter !**

- *Les produits seront disposés sur plateaux jetables de 10 à 12 personnes*
- *La vaisselle, le nappage, le pain, le fromage, 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*

# Maison Lièvre

1 rue Babillot - 71710 MONTCENIS

Tél : 03 85 55 13 80

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

## Les Apéritifs Dînatoires

2024



## **Formule à 18,95 € TTC par personne**

- 5 canapés assortis (par pers.)
- 1 mise en bouche cocktail rafraichissant
- Chiffonnade de jambon cru
- Rosette de pays en tranches
- Pain surprise (à partir de 12 personnes)
- 3 minis gougères nature (par pers.)
- 4 apérichèvres (par pers.)
- 4 mignardises sucrées (par pers.)

## **Formule à 9,10 € TTC par personne**

- 3 canapés assortis
- 2 minis gougères nature
- 1 tranche de Nanterre aux grattons
- 3 mignardises sucrées

## **Formule à 8,20 € TTC par personne**

- 2 minis gougères nature
- 2 tranches de Nanterre aux grattons
- 3 minis fours salés
- 2 tranches de chiffonnade de jambon cru
- 5 tranches de saucisson sec
- Grattons

## **Formule à 7,10 € TTC par personne**

- 3 minis gougères nature
- 3 tranches de Nanterre aux grattons
- 3 minis fours salés

***Chaque formule est disposée sur plateaux.***

***La vaisselle, le nappage, les couverts, les boissons seront à votre charge.***

***Les prix sont TTC.***

# Maison Lièvre

1 rue Babilot – 71710 MONTCENIS

Tél : 03 85 55 13 80

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

## Suggestion

entrée, buffet froid  
et plat chaud

# 2024



# Suggestion Symphonie des 4 Saisons

à 24,98 €

**2 minis fours salés + 1 amuse-bouche aux saveurs du moment**



**Duo de charcuterie fine (jambon cru de pays et terrine supérieure)  
et sa rosette Maison accompagnés de condiments épicés**



**Saumon glacé à la gelée citronnée et sa fine mayonnaise**

**Ou**

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



**Mijoté de bœuf maigre braisé aux épices douces et oignons confits**

**ou**

**Moelleux de veau maigre poché dans un bouillon parfumé aux arômes du jardin  
recouvert d'une sauce forestière**

**ou**

**Rôti de porc fermier de notre région sauce moutarde douce**

**ou**

**Pièce de volaille de Bourgogne cuite à basse température et rôtie cuisinée façon Gaston Gérard**



**Flan de pommes de terre en dauphinois à la crème de Comté**

**ou**

**Pommes dauphine (6 par pers.)**

**A noter : Bouquet de crudités variées (3 sortes, selon la saison)**

**peut être ajouté au prix ci-dessus**

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, duo de chou carottes au Comté

- Les produits seront disposés sur plateaux jetables de 10 à 12 personnes
- La vaisselle, le nappage, le pain, le fromage, le dessert, le café et les boissons seront à votre charge
- 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
- D'autres solutions peuvent être proposées selon vos besoins : n'hésitez pas à nous consulter