

A decorative border made of watercolor-style flowers in shades of purple, blue, and red, with green leaves and stems, framing the central text.

Maison Lièvre

CARTE DES 3 SAISONS
PRINTEMPS - ÉTÉ - AUTOMNE

2025

1 rue Babillot – 71710 MONTCENIS

Tél : 03 85 55 13 80

Site internet : maisonlièvre.fr

APÉRITIFS PRÉPARÉS MAISON

Pain surprise « Miche de Campagne » (8 à 10 pers.)	28,40 € / pièce
<i>(40 sandwiches par pain, 5 parfums différents : jambon cru, jambon blanc, rosette, crème de foie de volaille, saumon fumé)</i>	
Mini gougères au Comté	2,75 € / 100 g
Canapés assortis sur pains spéciaux	1,05 € / pièce
Mini fours feuilletés salés	2,98 € / 100 g
Nanterre aux grattons (kg)	2,50 € / 100 g
Cakes divers (nous consulter)	2,85 € / 100 g

CHARCUTERIES « FABRICATION MAISON »

Terrine mitonnée aux petits légumes de saison	36,98 € / kg
Terrine à la crème de foies de volailles aux morilles (Spécialité Maison)	28,98 € / kg
Terrine supérieure	36,98 € / kg
Terrine estivale aux arômes rafraichis*	36,98 € / kg
Terrine de campagne tradition à l'Armagnac*	23,98 € / kg
Jambon persillé de Bourgogne (Spécialité Maison)	29,98 € / kg
Jambon cru artisanal (Spécialité Maison)	48,98 € / kg
Pâté en croûte Artisanal (Spécialité Maison)	34,98 € / kg
Pâté en croûte spécial	35,98 € / kg
Rosette Artisanale (Spécialité Maison)	30,98 € / kg
Terrine de volaille de Bourgogne, pâté tradition, en gelée, aux éclats de cornichons (recette de Gérard Lièvre)	34,98 € / kg

ENTRÉES FROIDES

Aspics divers	nous consulter
Assortiment de charcuteries traditionnelles (4 variétés / pers.)	8,98 € / pers.
<i>Jambon cru de pays, rosette et 2 terrines au choix, présenté sur plateau accompagné de condiments épicés</i>	
Cocktail de crudités assortis (3 au choix selon la saison)	5,10 € / 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, salade de chou blanc carottes en duo au Comté</i>	

Médailillon de saumon recouvert d'une fine gelée aux saveurs d'agrumes et sa mayonnaise légère.....	6,80 € / pers.
Délice de gambas, noix de Saint-Jacques en terrine et sa fine mayonnaise*	6,98 € / pers.

HORS D'ŒUVRES CHAUDS « FABRICATION MAISON »

Mille feuilles jambon champignons.....	29,98 € / kg
Feuilletage individuel divers (Fabrication Maison).....	nous consulter
Financière de ris de veau et sa croustade feuilletée	8,80 € / pers.
Régal de noix de Saint-Jacques sauce dieppoise présentée en coquille minérale.....	9,90 € / pers.

POISSONS CHAUDS

Délice de la mer (filet de poisson blanc) poché dans un court bouillon naturel, recouvert d'une sauce normande au Yuzu (saveur citronnée) Nouveauté.....	14,98 € / pers.
Régal de noix de Saint-Jacques sauce dieppoise présentée en coquille minérale.....	9,90 € / pers.
Quenelle de brochet cuisinée sauce Aurore	9,60 € / pers.
Cassolette de crustacés reconstituée, nappée d'une sauce au pistil de safran Nouveauté	13,98 € / pers.

VIANDES CHAUDES

Bœuf maigre en morceaux, mijoté doucement et recouvert d'un jus de cuisson, parfumé aux aromates du jardin	13,98 € / pers.
Sauté de veau maigre cuisiné à la tomate fraîche et aux légumes de saison	13,98 € / pers.
Pièce de volaille de Bourgogne cuite à basse température et sa sauce forestière	13,98 € / pers.
Tournedos de filet de bœuf Charollais* juste saisi, recouvert d'une sauce aux 3 poivres doux	15,98 € / pers.
Pièce d'agneau confite aux épices douces, déglacée au vin blanc de Bourgogne.....	14,98 € / pers.

LÉGUMES

Tagliatelles fraîches au beurre d'Isigny	3,98 € / pers.
Pommes dauphines (6 pièces)	3,30 € / pers.
Flan de pommes de terre aux petits légumes de saison	3,90 € / pers.

Flan de pommes de terre en dauphinois tradition.....	3,80 € / pers.
Ratatouille de légumes frais	4,80 € / pers.
Beignets au légumes de saison*.....	4,10 € / pers.
Epinards cuisinés Spécialité Maison	4,80 € / pers.

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE MENU !

SUGGESTIONS DE VIANDES FROIDES *(disposées sur plateau, sans condiment)*

Poulet rôti (pilon - 1 pièce)	3,45 € / pers.
Rosbeef (2 tranches par personnes)	4,80 € / pers.
Rôti de porc	2,95 € / pers.
Rôti de veau.....	4,80 € / pers.
Jambon cuit à l'os.....	3,60 € / pers.
Agneau maigre rôti	4,70 € / pers.

GRAND CHOIX DE VIANDES EXTRA PROVENANCE LOCALE *(à cuire)*

Bœuf, veau, agneau, volailles, porc

Rôtis de volailles divers : canard, pintade, poulet

**Afin de pouvoir satisfaire notre aimable clientèle,
nous vous remercions de passer commande
le vendredi, pour le vendredi, samedi ou dimanche suivant.**

**produits disponibles selon arrivages*

