

# Maison Lièvre

## La Carte Noël 2025 & l'An 2026

1 rue Babillot – 71710 MONTCENIS

Tél : 03 85 55 13 80

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



## Apéritifs

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Mini gougères au Comté *       | 2,80 € / 100 g |
| Feuilletés apéritifs *         | 3,20 € / 100 g |
| Pain surprise * (8 à 10 pers.) | 28,80 € pièce  |
| Canapés assortis               | 1,05 € pièce   |

## Charcuteries "Fabrication Maison"

|                                                                  |              |
|------------------------------------------------------------------|--------------|
| Terrine de crème de foies de volailles aux éclats de morilles    | 28,98 € / kg |
| Jambon persillé de Bourgogne <i>Spécialité Maison</i>            | 29,98 € / kg |
| Pâté en croûte Artisanal * <i>Spécialité Maison</i>              | 34,98 € / kg |
| Pâté en croûte festif *                                          | 36,98 € / kg |
| Rosette Artisanale * <i>Spécialité Maison</i>                    | 30,98 € / kg |
| Terrine de gibiers aux saveurs hivernales *                      | 38,98 € / kg |
| Terrine supérieure festive <i>Nous consulter</i> *               | 38,98 € / kg |
| Jambon cru Artisanal <i>Spécialité Maison</i>                    | 49,98 € / kg |
| Cochon de lait reconstitué en galantine <i>Spécialité Maison</i> | 40,80 € / kg |

## Entrées Froides "Fabrication Maison"

|                                                                                                             |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Œuf poché au saumon fumé * <i>Selon disponibilité</i>                                                       | 4,60 € / pers. |
| Foie gras de canard entier (tranché) * <i>Selon disponibilité</i>                                           | selon cours    |
| Saumon en médaillon glacé à la gelée parfumée au Monbazillac<br>et sa fine mayonnaise                       | 6,90 € / pers. |
| Délice de Saint-Jacques aux petits légumes du moment en terrine et sa mayonnaise<br>citronnée *             | 6,98 € / pers. |
| Demi-queue de langouste à la Parisienne<br>et sa fine mayonnaise * <i>Selon disponibilité</i>               | selon cours    |
| Galantine de cochon de lait à l'ancienne <i>Spécialité Maison</i>                                           | 6,10 € / pers. |
| Dôme de blanc de volaille de Bourgogne<br>aux pépites de foie gras à la gelée de Sauternes <i>Nouveauté</i> | 5,90 € / pers. |

## Entrées chaudes "Fabrication Maison"



|                                                                                                                                  |                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Bouchée à la reine aux ris de veau et sa croustade feuilletée .....                                                              | 8,90 € / pers.       |
| Escargots de Bourgogne (la douzaine) belle grosseur,<br>au beurre d'Isigny AOP (nouvelle recette) <i>Produit de Saison</i> ..... | 9,90 € / la douzaine |
| Coquille Saint-Jacques festive cuisinée sauce dieppoise .....                                                                    | 9,90 € / pers.       |
| Millefeuille de ris de veau *, champignons, crémeux et savoureux <i>Nouveauté</i> ..                                             | 5.80 € / pers.       |
| Boudin Blanc recette traditionnelle <i>Spécialité Maison</i> .....                                                               | 29,98 € / kg         |
| Feuilletages réalisés individuel selon disponibilité .....                                                                       | nous consulter       |
| Saumon et épinards en feuilleté au crémant de Bourgogne* .....                                                                   | 5,10 € / pers.       |
| Coussin de chair de canard au Porto*, en pâte brisée, au beurre d'Isigny ....                                                    | 4,98 € / pers.       |

## Poissons Chauds "Fabrication Maison"



|                                                                                                                                      |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Coquille Saint-Jacques festive cuisinée sauce dieppoise .....                                                                        | 9,90 € / pers.  |
| Duo de la mer * en spirale, poché dans un bouillon de citron jaune<br>et nappé d'une sauce normande <i>Nouveauté</i> .....           | 14.90 € / pers. |
| Filet de flétan courtbouillonné, recouvert d'une sauce neige<br>aux arômes veloutés de Saint-Jacques* <i>Spécialité Maison</i> ..... | 14.90 € / pers. |
| Demi-queue de langouste à l'Américaine * <i>Selon disponibilité</i> .....                                                            | selon cours     |

## Viandes Chaudes "Fabrication Maison"



|                                                                                                                                               |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Coussinet de chapon « désossé » cuit à basse température,<br>nappé d'un nuage au Champagne .....                                              | 14,90 € / pers. |
| Pavé de biche rôti sauce Saint-Hubert <i>Spécialité Maison</i> .....                                                                          | 14,90 € / pers. |
| Tournedos de filet de bœuf, juste snacké,<br>recouvert d'une sauce aux éclats de morilles .....                                               | 15,90 € / pers. |
| Grenadin de filet mignon de veau poêlé<br>aux miettes de châtaignes et foie gras* .....                                                       | 15,90 € / pers. |
| Pièce de veau noble, saisie au beurre d'Isigny, en persillade,<br>aux escargots de Bourgogne * <i>Nouveauté &amp; Spécialité Maison</i> ..... | 14,90 € / pers. |

## Légumes



|                                                                                    |                |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Pommes dauphine (6 pièces) .....                                                   | 3,90 € / pers. |
| Pommes de terre en dauphinois <i>Recette traditionnelle</i> .....                  | 3,95 € / pers. |
| Moelleux de pommes de terre aux éclats de truffes blanches * .....                 | 4,10 € / pers. |
| Châtaignes fondantes étuvées au beurre de noisettes <i>Spécialité de Saison</i> .. | 4,90 € / pers. |

## Sans oublier

- Grand choix de viandes extra (bœuf, veau, agneau, volailles, porc)
- Sur commande *Spécialité Maison* : rôtis de volailles supérieurs (pintade, poulet, dinde)

## Composez vous-même votre menu !

Pour tout renseignement nous restons à votre disposition !

\* Produit disponible selon arrivage

## Côté organisation



## Pour les commandes :

Afin de pouvoir satisfaire notre aimable clientèle,  
nous vous remercions de passer commande :

Avant le mardi 16 décembre 2025

Pour le mercredi 24 décembre 2025

Avant le samedi 20 décembre 2025

Pour le mercredi 31 décembre 2025

## Exceptionnellement le magasin sera ouvert :

Le mercredi 24 décembre 2025 de 8h00 à 16h00 NON-STOP

Le mercredi 31 décembre 2025 de 8h00 à 15h00 NON-STOP

## Les horaires habituels du magasin :

Du mardi au samedi de 8h15 à 12h30 & de 15h00 à 18h45

Le dimanche matin de 8h15 à 11h30

