

MAISON LIÈVRE

1 rue Babillot
71710 MONTCENIS

Tél : 03 85 55 13 80

Site internet : maisonlièvre.fr



**CARTE
DES 3 SAISONS**
PRINTEMPS - ÉTÉ - AUTOMNE
2026

APÉRITIFS PRÉPARÉS MAISON

Pain surprise « Miche de Campagne » (8 à 10 pers.)	28,98 € / 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	2,85 € / 100 g
Canapés assortis sur pains spéciaux (Nouvelle recette)	1,05 € / pièce
Mini fours feuilletés salés	3,05 € / 100 g
Nanterre aux grattons	2,60 € / 100 g
Cakes divers (nous consulter)	2,85 € / 100 g

CHARCUTERIES « FABRICATION MAISON »

Terrine de volaille Bourguignonne, pâté de foie tradition, en gelée, aux éclats de cornichons « recette Gérard LIEVRE »	36,98 € / kg
Rosette Artisanale (Spécialité Maison)	30,98 € / kg
Pâté en croûte spécial	36,98 € / kg
Pâté en croûte Artisanal (Spécialité Maison)	35,98 € / kg
Jambon cru artisanal (Spécialité Maison)	49,98 € / kg
Jambon persillé de Bourgogne (Spécialité Maison)	29,98 € / kg
Terrine de campagne tradition à l'Armagnac	24,98 € / kg
Terrine estivale aux arômes rafraichis*	38,98 € / kg
Terrine supérieure	38,00 € / kg
Terrine à la crème de foies de volailles aux morilles (Spécialité Maison)	29,00 € / kg
Terrine mitonnée aux petits légumes de saison	38,00 € / kg

ENTRÉES FROIDES PRÉPARÉES MAISON

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>	
Aspics divers	nous consulter
Noix de Saint-Jacques, éclat de queue d'écrevisse, pépite de saumon en terrine et sa fine mayonnaise*	6,98 € / personne
Médailon de saumon glacé à la gelée citronnée et sa mayonnaise légère .	6,80 € / pers.
Cocktail de crudités assortis (3 au choix selon la saison)	5,40 € / 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 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>	

HORS D'ŒUVRES CHAUDS « FABRICATION MAISON »

Mille feuilles jambon champignons « individuel »*	4,98 € / pers.
Feuilleté de saumon au champagne et épinards *	5,10 € / pers.
Feuilletage individuel divers (Fabrication Maison)	nous consulter
Financière de ris de veau et sa croustade feuilletée	8,98 € / pers.
Délice de noix de Saint-Jacques sauce dieppoise présentée en coquille minérale	9,90 € / pers.

POISSONS CHAUDS PRÉPARÉS MAISON

Duo de la mer poché dans un court bouillon naturel, recouvert d'une sauce au beurre citronné (Nouveauté)	14,98 € / pers.
Délice de noix de Saint-Jacques sauce dieppoise présentée en coquille minérale	9,90 € / pers.
Quenelle de brochet cuisinée sauce Nantua	8,90 € / pers.
Régal de la mer (filet de poisson blanc), nappé d'une sauce au pistil de safran (Nouveauté)	14,98 € / pers.

VIANDES CHAUDES PRÉPARÉES MAISON

Jambon cuit à l'os, nappé d'une sauce forestière	13,98 € / pers.
Mijoté de bœuf maigre cuit à basse température, recouvert d'une sauce aromatisée à la tomate fraîche	13,98 € / pers.
Sauté de veau maigre cuisiné à la moutarde douce, aux noisettes torréfiées	14,98 € / pers.
Pièce de volaille de Bourgogne, désossée, rôtie et sublimée d'une sauce aux éclats de citron jaune	14,98 € / pers.
Noble morceau d'agneau confit, aromatisé aux épices douces	15,98 € / pers.

LÉGUMES

Pommes dauphines (6 pièces)	3,30 € / pers.
Moelleux de pommes de terre aux petits légumes de saison	4,10 € / pers.
Moelleux de pommes de terre en dauphinois, recette traditionnelle	3,95 € / pers.
Ratatouille de légumes frais	4,80 € / pers.
Épinards 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 € / personne

Rosbeef (*2 tranches par personne*)
4,80 € / personne

Rôti de porc
2,95 € / personne

Rôti de veau
4,80 € / personne

Jambon cuit à l'os
3,60 € / personne

Agneau maigre rôti
4,70 € / personne



GRAND CHOIX DE VIANDES EXTRA : A CUIRE

Boeuf, 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 ou samedi ou dimanche suivant
- * Produits disponibles selon arrivage

