

MAISON LIÈVRE

1 rue Babillot
71710 MONTCENIS

Tél : 03 85 55 13 80

Site internet : maisonlièvre.fr



**ENTRÉES APÉRITIVES
DÉJEUNATOIRES
ET DINATOIRES
2026**

FORMULE COMPLÈTE À 19,50 € TTC PAR PERSONNE

- 5 canapés assortis sur pains spéciaux « *nouvelle recette* » (par personne)
- 1 mise en bouche aux saveurs du moment rafraîchissantes (par personne)
- Chiffonnade de jambon cru tradition
- Rosette de pays en tranches
- Pain surprise « miche de campagne »
40 sandwiches par pain, 5 parfums différents : jambon cru, jambon blanc, rosette, crème de foie de volaille, saumon fumé (à partir de 12 personnes)
- 3 mini gougères à la crème de Comté (par personne)
- 4 apérichèvres aromatisés (par personne)
- 4 mignardises sucrées (par personne)

FORMULE N°1 À 9,40 € TTC PAR PERSONNE

- 3 canapés assortis sur pains spéciaux « *nouvelle recette* » (par personne)
- 2 mini gougères à la crème de Comté (par personne)
- 1 tranche de Nanterre aux grattons (par personne)
- 3 mignardises sucrées (par personne)

FORMULE N° 2 À 8,90 € TTC PAR PERSONNE

- 2 mini gougères à la crème de Comté
- 2 tranches de Nanterre aux grattons
- 3 mini fours salés feuilletés
- 2 tranches de chiffonnade de jambon cru
- 5 tranches de saucisson sec
- Grattons

FORMULE N° 3 À 7,50 € TTC PAR PERSONNE

- 3 mini gougères à la crème de Comté
- 3 tranches de Nanterre aux grattons
- 3 mini fours salés, feuilletés



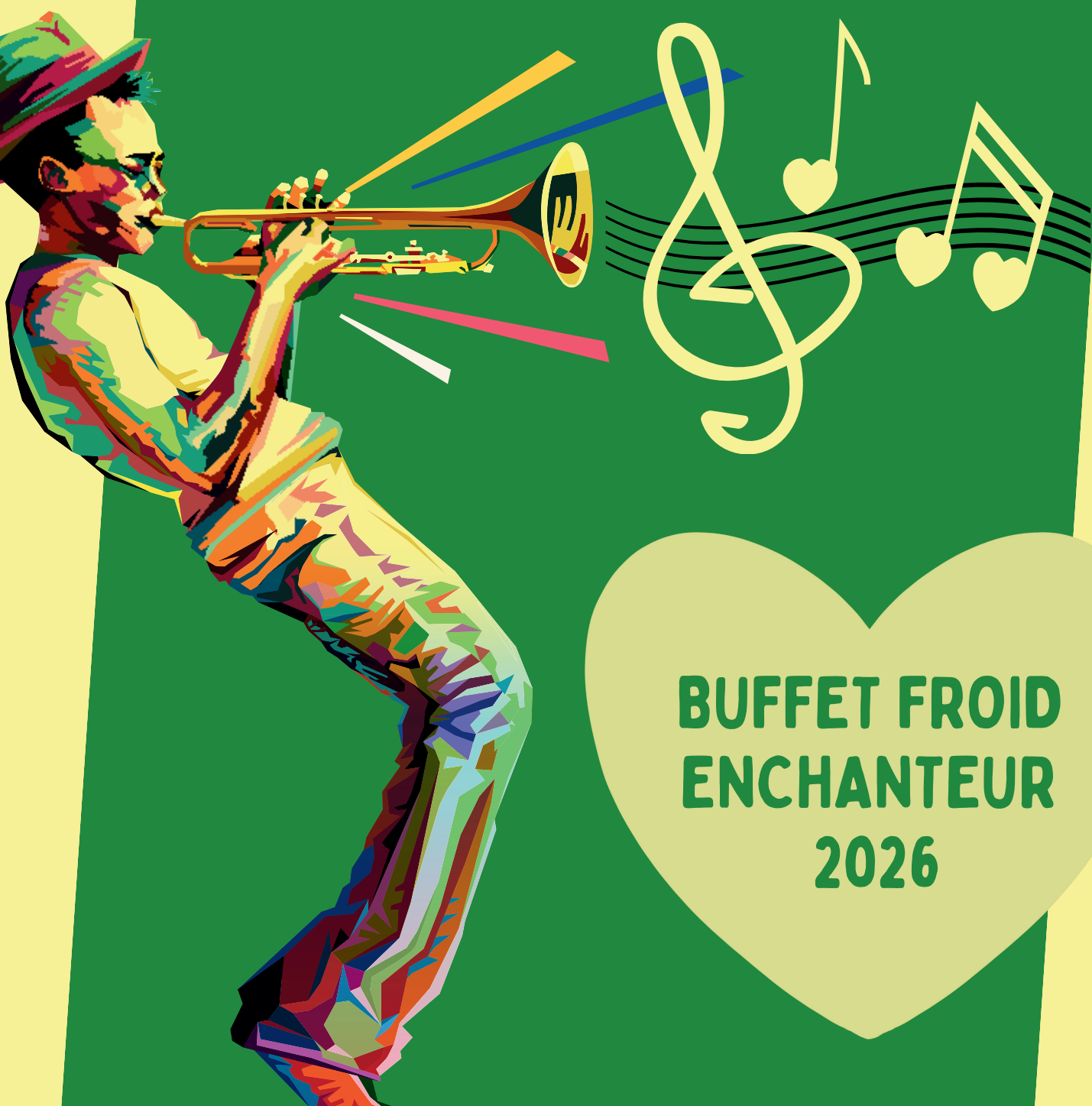
- Chaque formule est disposée sur plateaux.
- La vaisselle, le nappage, le pain, le fromage, le dessert, le café et les boissons seront à votre charge.
- Afin de pouvoir satisfaire notre aimable clientèle, nous vous remercions de passer commande vendredi, pour le vendredi, samedi et dimanche suivant.
- Acompte de 50 % 1 mois avant la réception.
- Confirmation du nombre exact de convives, le mardi au matin, et règlement total de la prestation.
- Aucun service ne sera assuré par le personnel de notre établissement

MAISON LIÈVRE

1 rue Babillot
71710 MONTCENIS

Tél : 03 85 55 13 80

Site internet : maisonlièvre.fr



**BUFFET FROID
ENCHANTEUR
2026**

**Terrine aux petits légumes de saison,
ses pointes d'asperges et sa vinaigrette balsamique**

ou

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

**Noix de Saint Jacques, éclats de queues d'écrevisses,
pépites de saumon en terrine et sa fine mayonnaise**

ou

Saumon en médaillon glacé, à la gelée citronnée et sa mayonnaise légère

Assortiment de viandes froides (2 choix possibles) :

*Rôti de porc maigre cuit ou Rosbif Charolais
ou Poulet de Bourgogne rôti ou Jambon cuit à l'os*

Cocktail de crudités assortis (4 sortes au choix, 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 museau maigre, macédoine de légumes, salade de
concombres, salade exotique, salade de perles de pâtes au chorizo, salade de chou
blanc carottes en duo, salade de cervelas*

**D'AUTRES SOLUTIONS PEUVENT ÊTRE PROPOSÉES SELON VOS BESOINS :
N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER**



**23.90 €
PAR PERSONNE**



- 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 vendredi pour le vendredi, samedi et dimanche suivant
- Acompte de 50 % 1 mois avant la réception
- Confirmation du nombre exact de convives, le mardi au matin, et règlement total de la prestation
- Aucun service ne sera assuré par le personnel de notre établissement

MAISON LIÈVRE

1 rue Babillot

71710 MONTCENIS

Tél : 03 85 55 13 80

Site internet : maisonlièvre.fr



**SUGGESTIONS
ENTRÉES BUFFET FROID
AVEC PLAT CHAUD ET
ACCOMPAGNEMENT**

2026

Harmonie des saveurs

Amuse-bouche aux arômes du moment
3 canapés assortis sur pains spéciaux « nouvelle recette »



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



Noix de Saint Jacques, éclat de queue d'écrevisse,
pépites de saumon en terrine et sa fine mayonnaise

ou

Saumon en médaillon glacé, à la gelée citronnée et sa mayonnaise légère



Jambon cuit à l'os, nappé d'une sauce forestière

ou

Mijoté de bœuf maigre cuit à basse température,
recouvert d'une sauce aromatisée à la tomate fraîche

ou

Sauté de veau maigre cuisiné à la moutarde douce, aux noixettes torréfiées

ou

Pièce de volaille de Bourgogne, désossée, rôtie
et sublimée d'une sauce aux éclats de citron jaune



Moelleux de pommes de terre en dauphinois, recette traditionnelle

ou

Pommes dauphine (6 par personne)

ou

Moelleux de pommes de terre aux petits légumes de saison



32.90 €
PAR PERSONNE



- Les entrées seront disposées 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 vendredi, pour le vendredi, samedi et dimanche suivant
- Acompte de 50 % 1 mois avant la réception
- Confirmation du nombre exact de convives, le mardi au matin, et règlement total de la prestation
- Aucun service ne sera assuré par le personnel de notre établissement