

Les Menus

2021

Maison Lièvre

1 rue Babillot - 71710 MONTCENIS

03 85 55 13 80

Site internet : maisonlièvre.fr

Terrine de magrets d'oie au bloc de foie gras



Timbaline de Saint-Jacques, gambas, queues d'écrevisses
apprêtée d'une sauce chevalière aux éclats de citron vert



Domino de bœuf maigre braisé

sauce à l'échalote et vinaigre de Xérès acidulé

ou

Cochon fermier de notre région en rôti sauce charcutière
au piment d'Espelette



2 pommes de terre fondantes (vapeur)
et son beurre au sel de Guérande

Menu

Bienveillance

22,50 €

TTC par pers

Terrine de pintade à l'ail des ours aux saveurs forestières



Filet de cabillaud nappé d'une sauce au coulis de langoustines



Mijoté de veau maigre

nappé d'une sauce aux miettes de girolles



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

Menu

Espérance

25,95 €

TTC par pers

2 canapés assortis

1 amuse-bouche aux saveurs du moment



Terrine de caille au bloc de foie gras



Pavé de flétan cuit à basse température
sauce aux saveurs d'asperges et de parmesan



Filet de bœuf du Charolais en tournedos
nappé d'une sauce aux éclats de morilles



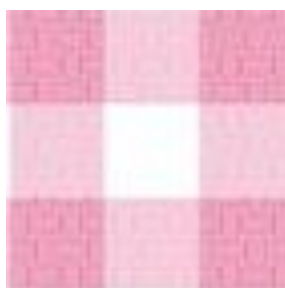
Flan de pommes de terre aux petits légumes

Menu

Complaisance

29,98 €

TTC par pers



Suggestion de choix de menu

*entrées, buffet froid
et plat chaud
2021*

Maison Lièvre

1 rue Babillot - 71710 MONTCENIS

03 85 55 13 80

Site internet : maisonlièvre.fr

Suggestion Tendresse.....21,50 €

1 mise en bouche aux saveurs du moment



Médailillon de saumon glacé, sa verrine de macédoine de légumes et sa fine mayonnaise citronnée
Duo de charcuterie fine (jambon cru de pays et terrine supérieure) et sa rosette *Maison*



Domino de bœuf maigre sauce Bourguignonne au vin de nos terroirs

■ ou ■

Domino de bœuf maigre braisé sauce à l'échalote et vinaigre de Xérès acidulé

■ ou ■

Jambon braisé cuisiné au coulis de Madère

■ ou ■

Jambon braisé cuisiné aux épices colombo aux arômes d'abricots

■ ou ■

Cochon fermier de notre région en rôti sauce charcutière au piment d'Espelette

■ ou ■

Cochon fermier de notre région sauce à la graine de moutarde à l'ancienne

■ ou ■

Cochon fermier de notre région sauce à l'estragon



Flan de pommes de terre en dauphinois au Comté

■ ou ■

Pommes dauphine (6 par pers.)

Suggestion Délicatesse.....24,60 €

Canapés assortis (2 pièces par pers.) + 1 mise en bouche aux saveurs du moment



Délice de volaille au bloc de foie gras, jambon cru de pays
accompagnée de rosette *Maison* et condiments épicés

Gambas, noix de Saint-Jacques en terrine, sa verrine de macédoine et sa sauce aux fines herbes



Mijoté de veau maigre nappé d'une sauce aux miettes de girolles

■ ou ■

Mijoté de veau maigre cuisiné au curcuma, sauce blanquette au sirop de citron vert

■ ou ■

Tournedos de filet de volaille cuit à basse température sauce aux éclats de morilles

■ ou ■

Rôti de lapin cuit en timbale au jus à l'ail des ours et au cerfeuil



Flan de pommes de terre aux petits légumes ■ ou ■ Flan de pommes de terre en dauphinois au Comté

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*

A
Noter

- Les produits seront disposés sur plateaux jetables de 10 à 12 personnes
- La vaisselle, le nappage, le pain, 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
- Cet établissement n'accepte pas la carte bancaire
- D'autres solutions peuvent être proposées selon vos besoins : n'hésitez pas à nous consulter

