

Carte de pâques 2024

ENTREES FROIDES

Foie gras de canard maison, gelée de Sauternes et confiture d'oignon
12 €

Millefeuille confit de canard et foie gras compoté de pommes 10 €

Terrine de saumon vert pré 4.20 €

Délice autour de l'asperge crevette sauvage 6 €

Terrine de cabillaud aux girolles 4.20 €

Terrine de pêcheur (crevette, pétoncle, écrevisse) 5 €

ENTREES CHAUDES

Coquille st jacques 9 €

Feuilleté au jambon champignon 3.90 €

Feuilleté fruit de mer 4.50 €

Feuilleté ris veau morilles 8.50 €



PLAT CHAUDS

Filet de bar rôti sur peau et son crémeux de langoustine
Accompagné de sa purée de patate douce et petit légumes 15 €

Dos églefin croustillant crème de poireaux 12€
Accompagné de son flan de courgette et légume de saison

Dos de cabillaud rôti au beurre coulis de piquillos 13.50 €
Accompagné de son risotto de petits pois et chorizo

Quasi de veau de nos régions jus corsé 14 €
Accompagné de son pressé de légumes confit

Paleron de bœuf confit au côte du forez de chez Gaumont 16.50 €
Accompagné de sa purée de pomme de terre saveur truffé

Suprême de poulet en croute de chorizo et jus provençal 10.50 €
Accompagné de sa polenta crémeuse et sa mini ratatouille

Filet de canard rôti au miel acacias saveur orange 12.50€
Accompagné de son Gratin dauphinois et carotte glacée

Plat convivial 8 pers 120 €

Gigot cuisson base température jus ail miel romarin
Accompagné de ses légumes printanier

Commandes au 04 77 55 02 81 ou en magasin

Nous vous invitons à anticiper vos commandes au moins une semaine à l'avance

Merci !

Toute l'équipe Lyonnet Traiteur vous souhaite une belle fête de Pâques