

MENU A 16€00

MEDAILLON DE BLOC DE FOIE GRAS 30%

GIGOLLETTE DE POULET AUX FRUITS SECS,

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET LEGUMES

VERRINE TIRAMISU, FRAMBOISES, BISCUIT DE REIMS & LIMONCELLO

OU

VERRINE CHOCOLAT, POIRE & SPECULOOS



MENU A 22€50

OPERA DE FOIE GRAS DE CANARD A LA MANGUE EPICEE

BALLOTINE DE CHAPON FARCIE AUX ECLATS DE MORILLES, SAUCE SAVAGNIN

PATATES DOUCES, CONFIT D'OIGNONS, VITELLOTTE & LEGUMES

BUCHETTE SAINT-HONORE AU CAMEL FLEUR DE SEL ET CONFITURE DE LAIT

RESTAURANT - PIZZERIA - TRAITEUR

Le P'tit Lieslois

 Pétanque & Bonne Humeur !

9 rue des Artisans - 25440 Liesle - 03 81 57 44 43
contact@lepetitlieslois.fr - www.lepetitlieslois.fr



CARTE TRAITEUR

Fêtes de fin d'année 2021



*Nous vous souhaitons de très
belles fêtes de fin d'année*

AURELIE & DAMIEN

Commande jusqu'au **22 décembre** pour Noël

Retrait au restaurant :

le 24/12 de 10h à 18h & le 25/12 de 10h à 11h



L'APERITIF

- ❖ **FARANDOLE D'AMUSES BOUCHES :** 4,00 €
(Mini caroline au bloc de foie gras, Bouchée aux noix & Brési, Verrine de poivrons aux pommes & pétoncles, Club aux deux saumons & vin jaune)

LE PAIN

- ❖ **BROCHETTE DE PAINS** 2,00 €
(Pain de campagne, pain de seigle, pain complet & pain sésame organ)

LES ENTREES

- ❖ **PARFAIT DE TRUITE ET ASPERGES VERTES :** 6,50 €
- ❖ **FINGER DE FOIE GRAS DE CANARD, GELEE DE VIN ROUGE EPICEE :** 7,50 €
- ❖ **CROUTE FORESTIERE AU SAVAGNIN ET SA BOUCHEE FEUILLETEE:** 8,50 €
- ❖ **FOIE GRAS MAISON MI-CUIT AU MACVIN, PAIN D'EPICES ET SON CHUTNEY DE FRUITS SECS:** 9,00 €

LES PLATS

- ❖ **SUPRÊME DE PINTADE FARCI AU FOIE GRAS, SAUCE RIESLING ET SA GARNITURE :** 13,50 €
- ❖ **ECHINE DE MARCASSIN A L'ORANGE ET POIVRE MIGNONETTE, LEGUMES GLACES & POMMES DE TERRE :** 13,50 €
- ❖ **PAVE DE SANDRE AU VIN JAUNE, RIZ SAUVAGE ET LEGUMES:** 14,00 €
- ❖ **PALERON DE VEAU CONFIT AUX GIROLLES, GATEAUX DE POMMES DE TERRE ET LEGUMES :** 15,00 €



LES DESSERTS

- ❖ **BÛCHE CHOCOLAT, CONFIT DE POIRES CARAMEL ET SPECULOOS :** 3,00 €
- ❖ **BÛCHE VANILLE, FRAMBOISES ET BISCUIT DE REIMS :** 3,00 €
- ❖ **BÛCHE GLACEE VANILLE, FRAMBOISE ET MERINGUES :** 3,00 €
- ❖ **BÛCHE BROWNIES / SAINT HONORE :** 3,50 €
(Biscuit brownies, caramel fleurs de sel, crémeux vanille & choux à la crème)
- ❖ **DILIGENCE DE MIGNARDISES :** 4,00 €
(Mini choux chantilly, macaron, tartelette passion - framboises & truffe chocolat)

Commande jusqu'au **29 décembre** pour Nouvel an

Retrait au restaurant :

le 31/12 de 10h à 18h