



Notre carte

Rue Georges Guynemer
42160 ANDREZIEUX-
BOUTHEON

TEL : 04 77 55 02 81

Lyonnet.traiteur42@orange.fr

www.lyonnet-traiteur.com

- Nos amuses gueules pur beurre 3.60€ /100g
Jambon, fourme, saucisson, olives, tapenade, moutarde...
- Nos canapés assortis 0.85 €
(Blinis, pain mie, seigle)
Asperges, écrevisses, st jacques curry, tapenade chèvre tomate, Saucisson, crevette guacamole, artichaut tomate fêta, jambon cru parmesan
- Mini Wrap au saumon fumé, crème de wasabi, légumes croquants 0.80€
- Mini Wrap de chèvre frais et menthe 0.80€
- Brioche cocktail assortis 1.20€
Rillettes aux 2 saumons pomme verte, rillettes de thon poivrade, jambon comté, 100% végétale carotte concombre tomate, mousson canard fruits secs...
- Spéculos foie gras figures 1.40€
- Mini éclair mousse de foie gras, Coulis de mangue 1€
- Mini pain bagnat provençale 0.85€
(Tomate, thon, œuf, haricots)
- Mini pâté en croûte de porc maison 0.80€
- Mini pâté en croûte de saumon maison 0.85€
- Pain surprise crudités (environ 60 toasts) 28€
(Carotte, concombre, céleri, tomate, choux rouge)
- Pain surprise charcuterie, saumon fumé 32€
(Jambon cru, jambon blanc, rillettes, saumon fumé, saucisson, mousse canard)
- Financier parfait de carotte, sablé parmesan 0,95€
- Millefeuille de saumon fumé 1,00€
- Entremet de canard confit foie gras figue 1,20€
- Bouchée printanière sur sablé piment d'Espelette 0.90€

- Pain hérisson (70 piques) 35€
(Crêpe roulée et piquée sur pain : saumon fumé, rillettes aux 2 saumons, jambon blanc et noix, Jambon cru beurre cornichon, mousse canard, magret fumé...)
- Plaque de quiche (90 morceaux) 28€
- Plaque de pizza (90 morceaux) 28€
- LES CHUPA'S 25€ les 20 pièces
(Sucette de foie gras de canard)
 - Foie gras enrobé d'un coulis de griotte
 - Foie gras enrobé de pistache concassé
 - Foie gras enrobé de noisette torréfié
 - Foie gras enrobé de côte du Forez vieilles vignes
- MINI SANDWICH 0.90€
 - Saumon fumé, crème Yusu
 - Crabe, citron confit
 - Tomate, œuf, mimosa, thon
 - Jambon cru de Pays, fourme de Montbrison
 - Fromage frais, petits légumes
- LES VERRINES FROIDES 1.70€
 - Méli-mélo de légumes du printemps façon ratatouille, mousse chèvre et coriandre
 - Gaspacho andalou mozzarella
 - Bodega de melon au muscat, jambon Serrano
 - Tartare aux deux saumon, crème de Yuzu
 - Tartare de bœuf crème poivre

- LES FINGERS 0,95 €

- Jambon cru, fourme
- Saumon fumé, crème de raifort
- Mousse de canard aux fruits secs
- Terrine de campagne, cornichons

LES PIECES CHAUDES

- Clafouti de tomate cerise, Basilic, courgette 0.80€
- Mini cake St Jacques, chorizo 0.95€
- Mini cake foie gras abricot 0.95€
- Mini tarte suédoise saumon 0.90€
(Confit oignon, saumon, baie rose, tomate confite)
- Mini cake provençale 0.85€
- Mini bouchée d'escargots 1.10€
- Mini bouchée St Jacques 1.40€
- Bruschetta campagnarde 0.85€
(Crème, oignon, pomme de terre, fourme)
- Bruschetta italienne 0.85€
(Caviar d'aubergine, jambon parme, mozzarella)
- Mini bouchée à la reine 0.90€
(Ris de veau, volaille, champignons)
- Mini gâteau assorti 1€

ASTUCES

Nombre de pièces nécessaires par personne, en fonction de la durée d'un cocktail
 ~1h ----- entre 5 à 8 pièces
 1h à 2h ---- entre 8 à 12 pièces
 + de 2h ---- entre 12 à 15 pièces
 Cocktail dinatoire de +2h --- entre 18 à 22 pièces

Nos formules

5.80€ les 7 pièces

- 3 canapés assortis
- 1 pain bagnat provençal
- 1 brioche cocktail
- 1 mini pâté croûte de porc
- 1 mini sandwich

7.20€ les 9 pièces

- 7 froids, 2 sucrés
- 2 canapés assortis
- 1 wrap de saumon
- 1 pâté croûte saumon
- 1 mini sandwich
- 1 mini pan bagnat
- 1 finger
- 2 minis gâteaux assortis

10.50€ les 12 pièces

- 8 froids, 2 chauds, 2 sucrés
- 2 canapés assortis
- 1 pan bagnat
- 1 Wrap saumon chèvre
- 1 spéculos foie gras
- 1 finger saumon fumé
- 1 bouchée printanière
- 1 mini sandwich crabe
- 1 mini cake st jacques chorizo*
- 1 mini tarte suédoise saumon*
- 2 minis gâteaux assortis

14.50€ les 15 pièces

- 8 froids, 4 chauds, 3 sucrés
- 2 canapés assortis
- 1 mini pâté croûte de saumon
- 1 verrine
- 1 spéculos foie gras
- 1 entremet canard
- 1 financier parfait de carotte
- 1 millefeuille de saumon
- 1 bruschetta campagnarde*
- 1 madeleine St Jacques chorizo*
- 1 mini bouché à la reine*
- 1 clafouti tomate cerise, basilic, courgette *
- 3 minis gâteaux sucrés

* Pièces à chauffer

*Chèr(e)s client(e)s,
Afin de mieux vous satisfaire, nous vous
demandons pour certaines de vos
commandes un délai
d'approvisionnement un peu plus long.
De plus, certaines préparations
nécessitent un minimum de personnes.
Aussi, nous vous recommandons de
vous renseigner plusieurs jours à
l'avance.*

Nos Entrées froides

- Verrine de salade fraîcheur
Aux pamplemousses et crabe 4.55€
- Soupe de melon, jambon cru 5€
(Melon, pastèque, muscat, menthe, poivre, jambon cru)
- Foie gras de canard à la gelée de sauternes,
Confiture d'oignon 12€
- Terrine aux 4 légumes, coulis de tomate 3.50€
(Haricots, carotte, chou fleurs, brocoli)
- Assortiments de crudités (6 sortes) 3.80€
(Indienne, Bretonne, Niçoise, Neptune, ...)
- Pressé de volaille asperge, foie gras 6€
- Fond d'artichaut à la Norvégienne 5.50€
(Saumon fumé, œuf poché, rémoulade de céleri
courgette)
- Soufflé de tomate cœur crème d'asperges, 5€
Biscuit basilic
- Gâteau breton aux crudités 3€
- Assiette campagnarde 5€
(JB, JC, campagne, saucisson, jésus cuit)
- Assiette campagnarde 7.50€
(JC, Pate croute canard, saucisson, terrine au choix*,
sacardin)
- Millefeuille fraîcheur tomate au fromage 4€
De chèvre fraîches, basilic
- Assortiment de viandes froides 3.50€
2 sortes au choix avec condiments sur plat
(rôti de porc, blanc de volaille, rôti de veau farci,
rosbif,)

Nos Poissons froids

**Toutes nos poissons sont présentés sur un plat,
avec une crevette et une sauce aux choix***
(*tartare, mayonnaise, béarnaise, anchois/curry, andalouse)

- Saumon frais entier en Bellevue 6.00€
Saumon reconstitué entier, tartelette
macédoine, crevette, mayonnaise
(Minimum 8 personnes)
- Brochet frais entier en Bellevue 6.50€
(Minimum 8 pers)
- Saumon Norvégien fumé par nos soins 7€
(100g)
- Demi-queue de langouste mayonnaise
Prix suivant le cours
- Darne de Saumon, macédoine 5.70€
Et crevette
- Carpaccio saumon, avocat 4€
- Pressé rouget, tomate confite et tapenade 5€
- Tomate farcie au crabe et homard, gelée de
citron 6€
- Terrine aux 3 saumons 3.50€
(Mousse de poisson, cube de saumon, œuf de
saumon, saumon fumé)
- Tiramisu de crabe et gambas aux éclats
De tomate, noisette torréfiée 4€
- Finger de Langoustine, lotte et saumon aux
agrumes 8€
- Chaud-froid saumon homardine,
petits légumes 5.50€
- Terrine de cabillaud au parfum de crustacés et
épinard 3.50€

Nos Entrées chaudes

- Feuilleté jambon et champignons 3.50€
- Feuilleté fruits de mer 4.00€
- Feuilleté ris de veau aux morilles 7.00€
- Feuilleté aux morilles 8.50€
- Feuilleté Landais 5.50€
(Canard, cèpes, jambon cru)
- Tarte fine suédoise 3.00€
(Pâte feuilleté, confit d'échalotes et oignon,
saumon, baie rose)
- Tarte du soleil 3,00€
(Tarte fine feuilletée, ratatouille, dés de féta,
basilic, tomate)
- Escargots de Bourgogne 7,00€
Au beurre fin des Charente (la douzaine)
- Saucisson Brioché 15.50€ le Kg
- Croustade d'asperge et grenouille 3.50€

*terrinerie à choisir au magasin

Nos Poissons chauds

- Grenouilles au beurre persillées 8€
Les 10 pièces
- Grenouilles à la crème ciboulette 8€
Les 10 pièces
- Pavé Omble chevalier crème de lentilles saveur verveine 7.50€
- Paupiette de saumon farcie risotto aux gambas sauce safrané 7€
- Dos de cabillaud en crumble de chorizo sauce provençale 7.50€
- Filet de sole sauce dieppoise 6€
- Coquilles St Jacques 6.50€
- Gratin de fruits de mer 6.20€
- Tournedos de lotte au jambon cru, Crémeux de poivron 13€
- Filet de dorade royale Sauce thym, citron 11€
- Dos de flétan sauce beurre blanc 8.50€
- Dos de cabillaud en écaille de courgettes sauce provençale 7 €
- Mousseline de brochet Au coulis d'écrevisses 6€

La volaille

- Filet de canard miel d'acacia, saveur orange 7.50€
- Cuisse de canette provençale 6€
- Parmentier de confit de canard patate douce, crème de cèpes 6.50€
- Cuisse de poulet fermier basquaise 5€
- Suprême de volaille farci aux gambas et son crémeux de crustacés 7€
- Croustillant de poulet à la fourme de Montbrison 6€
- Suprême de pintade en croûte de tapenade Sauce provençale 8€

Le porc

- Filet mignon sauce moutarde 6.50€
- Jambon chaud sauce madère 5€

L'agneau

- Selle d'agneau au miel croute De fruits secs 8€

Le bœuf

- Pavé de rumsteck de bœuf mariné cote du forez sauce vigneronne 6.50€
- Poire de bœuf sauce poivre vert 7.50€

Le Veau

- Pavé de veau balsamique romarin 7.50€

Nos légumes

- Poêlée de légumes 3.20€
(Pomme de terre, pois gourmand, carotte champignons, oignon blanc)
- Pommes de terre nouvelles, 3€
Ail et romarin
- Gratin dauphinois 3.10€
- Gratin de courgettes 2.90€
- Jardinière de légumes 3.20€
(Petit pois, carotte, pomme de terre)
- Courgette ronde farcie printanière
- Crumble de parmesan 4€
 - Tian de légumes 2.50€
(Courgettes, tomates, aubergine)
- Moelleux de carotte au cumin, 2.30€
Brocoli
- Pommes dauphines 15€ le Kg
- Risotto aux courgettes 3.50€

Nos Plats Uniques

- Tajine de poulet aux citrons confits et olives, semoule fruits secs 6.50€
- Paella fruits de mer 7.50€
(Riz à paella, chorizo, poulet, gambas, moule, godiveaux, cabillaud)
- Couscous 7€
(Semoule, merguez, bœuf, poulet et légumes)
- Cassoulet 8.50€
(Haricots blanc, saucisson à l'ail, saucisse fumée, poitrine de porc, manchon de canard)
- Choucroute garnie 7.20€
(Choux, pomme de terre, Strasbourg, ½ cervelas, saucisson cuit, plat de cote, lard fume)
- Choucroute de la mer 8.50€
(Choux, pomme de terre, moules, rouget, saumon, haddock, beurre blanc)
- Veau marengo, riz créole 7€
- Bœuf bourguignon, gratin dauphinois 7€
- Bœuf provençal, pomme de terre romarin 6.50€

« Sous les couvercles des marmites
Mijotent de grande passion »
(Christian Millou)

Menu 11€

Terrine aux 3 saumons
(Mousse de poisson, cube de saumon, œuf de saumon chemisé de saumon fumé)

•

Croustillant de poulet à la fourme de Montbrison

•

Gratin dauphinois

Menu 18€

Soufflé de tomate cœur crème d'asperges,
Biscuit basilic

•

Tarte fine suédoise
(Pâte feuilletée, confit d'échalotes et oignon, saumon, baie rose)

•

Suprême de volaille farci aux gambas et son crémeux de crustacés

•

Courgette ronde farcie printanière
Crumble de parmesan

Menu 22€

Fond d'artichaut à la Norvégienne
(Saumon fumé, œuf poché, remoulade de céleri courgette)

•

Dos de cabillaud en crumble de chorizo sauce provençale

•

Poêlée de légumes
(Pomme de terre, pois gourmand, carotte champignons, oignon blanc)

Menu 14€

Chaud-froid saumon homardine, petits légumes

•

Pave de rumsteck de bœuf mariné cote du forez sauce vigneronne

•

Poêlée de légumes

Menu 20€

Terrine aux 4 légumes, coulis de tomate
(Haricots, carotte, chou fleurs, brocoli)

•

Tournedos de lotte au jambon cru,
Crémeux de poivron

•

Risotto aux courgettes

Menu 30€

Foie gras de canard à la gelée de sauternes, confiture d'oignon

•

Dos de flétan sauce beurre blanc

•

Pavé de veau balsamique romarin

•

Gratin dauphinois
Et Moelleux de carotte au cumin, brocoli

Buffet froid avec plat chaud

(Minimum 10 pers.)

11€uro

Assortiment de salade (6 sortes au choix)

•

Paella

12€uro

Assortiments de salades

•

Terrine de cabillaud au parfum de crustacés et
épinard

•

Cuisse de poulet fermier basquaise, riz pilaf

Ou

Cuisse de canette provençale, pommes de
terres ail et romarin (suppl. +1.50 €)

Ou

Tajine de poulet aux citrons confits et olives,
semoule fruits secs (suppl. + 1€)

Buffet froid

(Minimum 10 pers)

10€uro

Assortiment de salade (6 sortes au choix)

•

Terrine de cabillaud au parfum de crustacés et
épinard

•

Assortiment de viandes froides

2 sortes au choix avec condiments sur plat

*(Rôti de porc, blanc de volaille, rôti de veau farci,
rosbif,)*

13€uro

Assortiment de salade (6 sortes au choix)

•

Chaud-froid saumon homardine, petits
légumes

•

Assiette campagnarde

(JB, JC, campagne, saucisson, jésus cuit)

15€uro

Assortiment de salade (6 sortes au choix)

•

Assiette campagnarde
(JB, JC, campagne, saucisson, jésus cuit)

•

Saumon frais entier reconstitué

•

Roti de dinde sauce béarnaise

Ou Poitrine de porc farci à la tomate confite,
tapenade

€uro

Assortiment de salade (6 sortes au choix)

•

Terrine aux 4 légumes, coulis de tomate
(Haricots, carotte, chou fleurs, brocoli)

•

Marquise de saumon fumé, bouquet de
crevettes

•

Terrine de canard landaise

•

Noix de veau au romarin

Poitrine de porc farci

Assortiment de fromage 2€

Au choix 2 sortes

Fourme de Montbrison

•

Brie

•

St nectaire

•

Tomme de sauvain

•

Comté

Desserts

Flan aux œufs, caramel 2€

Mousse au chocolat 2.20€

Tartes aux fruits 2.50€

Tarte feuilleté pommes

Ou poires 2.40€

Panacotta fruits rouges 2.50€

Tarte chocolat caramel 2.30€

Tarte praline 2.30€

Tarte citron meringué 2.30€

Vaisselle jetable 1.20€

1 grande assiette

1 petite assiette

1 verre

1 couteau

1 fourchette

1 cuillère

Plateau de fromage affiné de la Jasserie St André 3.50€



Pièce montée 4.50€

(3 choux/pers)

Entremet 4€

Fraisier

Framboisier

Chocolat/poire

Chocolat/griotte

Croustillant chocolat vanille

Location vaisselle 2.50€

1 assiette plate

1 assiette desserts

1 verre Savoie (19cl)

1 cuillère à café

1 couteau

1 fourchette

