



Lyonnet Traiteur

Cette année encore, Sandrine et Stéphane Lyonnet ont mis toute leur énergie pour réaliser une carte de fin d'année à la hauteur de vos envies, nous nous sommes entourés des meilleurs artisans Français.

17€

Menu Gourmand

Terrine Bretonne
de dorade aux gambas

Pavé de Veau
crème de morilles

Gratin dauphinois

24 €

Menu Délice

Bûche de Canard, foie gras,
figues, pain d'épices

Coquille St-Jacques

Bourguignon de Sanglier
aux châtaignes

Purée de pomme de terre
saveur truffe

30 €

Menu Découverte

Opéra de langoustes
aux petits légumes saveur Yuzu

Roulade de filet de Sole en vapeur,
beurre de coquillage

Suprême de Chapon
au vin jaune et morilles

Duo brocolis, carottes

Gratin dauphinois

Bûche

42 €

Menu Gastronomique

Foie gras de Canard (IGP des Landes),
gelée de Sauternes
et sa confiture d'oignons

Dos de Flétan sauce Sauternes

Suprême de Pintade farcie,
boudin blanc et foie gras, sauce cèpes

Gratin macaroni aux champignons des bois

Flan de butternut aux châtaignes

Fromage

Bûche

8,50 €

Menu Enfant

Suprême de Poulet poché
et rôti et jus corsé

Risotto crémeux

Bûche chocolat papillote

** Pour vos menus, possibilité
de rajouter le fromage 3€/pers.
(fourni par la Jasserie St-André)
et la bûche + 3,50 €/pers.

3,50 € la part

Bûches

Bûche Murano : biscuit moelleux sacher,
mousse thé fruit rouge, cœur mûre

Bûche Honey : biscuit joconde au miel,
mousse au miel, cœur citron meringué

Bûche Ardéchoise : biscuit joconde,
éclats de marrons, mousse marrons,
cœur vanille

Bûche Tradition Rocher : génoise
chocolat, mousse légère chocolat lait,
insert oryola (chocolat blanc noisette)
glaçage noisette

Afin de vous satisfaire,
passez vos commandes
au plus tard
4 jours avant

Caviar d'Aquitaine de l'Esturgeonnière
(sur commande dans la limite des stocks)

Boîte de 20 gr : 60 €

Boîte de 30 gr : 80 €

Boîte de 50 gr : 125 €



Buffet Nouvel An 25 €

30 g amuses bouches, 3 toasts pain de mie assortis,
2 mini verrines assorties, 1 bouchée escargot

Salades de perles

(crevette, surimi, courgette, tomate, citron confit, ciboulette)

Salade landaise

(haricot, maïs, artichaut, pomme de terre, gésier, magret fumé)

Saumon fumé "maison" 50 g (2 crevettes par personne)

Foie gras de canard, confiture d'oignon 40 g

Fromage et Bûche

(Uniquement pour le 31 décembre, mini. 10 personnes)

Apéritifs LA CARTE

Amuses-bouches (le kg)36,00 €

Pain surprise (jambon blanc, jambon cru, saumon fumé,
mousse de canard, mortadelle).....32,00 €

Pain hérisson (70 piques)35,00 €

Mini-bouchée d'escargot 1,10 €

Petit cake jambon olives (le kg) 15,00 €

Petit cake pesto, tomate confite, feta (le kg) 15,00 €

Plateau Gourmand

Plateau 24 pièces (4 pièces de chaque)24,00 €

Plateau 36 pièces (6 pièces de chaque)36,00 €

Calisson de foie gras, figue, pain d'épices

Mousseline St-Jacques sur son biscuit aux algues

Moelleux citron, aneth, cube saumon gravlax

Wrap au crabe saveur Yuzu

Dôme de petit pois, jambon blanc truffé sur blinis

Entremet de homard et gambas

Verrines Saveur

Coffret de 9 verrines (3 de chaque).....15,00 €

Tapenade d'aubergine aux noix, magret de Canard fumé

Mousse de foie gras chutney abricot

Délice d'asperge St-Jacques, brunoise de chorizo

Coffret de 15 verrines (3 de chaque)25,00 €

Tapenade d'aubergine aux noix, magret de Canard fumé

Mousse de foie gras chutney abricot

Délice d'asperge St-Jacques, brunoise de chorizo

Panna Cotta choux-fleur, gorgonzola, coulis poivron

Crèmeux châtaigne, cube de foie gras poêlé

Entrées Froides⁽¹⁾ (mis en plat à partir de 4 personnes)

Terrine de Sanglier saveur d'Automne

(sanglier, foie de volailles, champignons de Paris, cèpes, coings).....4,00 €

Terrine de Chapon au foie gras et fruits secs.....5,50 €

• Terrine aux Trois Volailles (canard, faisan, pintade) ♥4,50 €

Terrine de Lièvre à la Royale truffé à 1% et foie gras.....5,00 €

Pâté croûte de Faisan aux aïelles et foie gras5,00 €

Bûche de Canard, mousse de volaille, artichaut,
gelée de pomme verte8,50 €

Foie gras de Canard (Maison - IGP des landes), gelée de

Sauternes et sa confiture d'oignons 11,50 €

Foie gras d'Oie (Maison - IGP des landes), gelée de Sauternes

et sa confiture d'oignons 14,00 €

Bûche de Canard foie gras, figues, pain d'épices ♥7,00 €

Entrées Chaudes

Feuilleté au jambon, champignons3,50 €

Feuilleté aux fruits de mer4,00 €

Feuilleté ris de veau, morilles.....7,60 €

Feuilleté aux morilles.....8,50 €

Escargot de Bourgogne, au beurre fin de Charente (douzaine)7,50 €

Saucisson brioché (le kg).....15,50 €

Poissons Froids⁽²⁾ (mis en plat à partir de 4 personnes)

Terrine Bretonne de dorade aux gambas.....4,50 €

♥ Bûche de noix de St-Jacques, nappée d'une gelée de homard 6,00 €

Délice de Saumon en bûche et petits légumes5,50 €

Opéra de Langoustes aux petits légumes saveur yuzu7,50 €

♥ Spirale de Truite saveur Verveine et lentilles vertes du Puy 4,50 €

Saumon d'Écosse label rouge, fumé par nos soins.....7,50 €

Saumon en Bellevue frais, macédoine et crevettes (mini 8 pers)6,50 €

Brochet en Bellevue frais, macédoine et crevettes (mini 8 pers).....7,50 €

1/2 Queue de Langouste mayonnaise (170 g)16,50 €

Poissons Chauds

♥ Tournedos de Lotte enrubanné de serrano crémeux cèpes 14,00 €

Dos de Cabillaud sauce champagne8,00 €

Coquille St-Jacques7,50 €

Pavé de Saumon label rouge et sa quenelle de brochet

sauce nantua8,50 €

♥ Roulade de filet de Sole en vapeur au beurre de coquillages ... 6,50 €

Gratin de Mareyeur (moule, crevette, lotte, saumon, pétoncle,

champignon, quenelle) 7,50 €

1/2 Queue de Langouste à l'américaine (170 g)18,00 €

Dos de Flétan sauce Sauternes.....10,50 €

Viandes

♥ Suprême de Pintade farcie, boudin blanc et foie gras, sauce cèpes.. 8,50 €

♥ Suprême de Chapon au vin Jaune et morilles.....9,50 €

Filet de Canard fondant au miel et épices de Noël.....9,00 €

Pavé de Bœuf du Limousin sauce porto12,50 €

Pavé de Veau crème de morilles.....9,50 €

Dinde rôtie aux marrons8,00 €

Civet de Cerf sauce vin rouge et griotte8,00 €

Bourguignon de Sanglier aux châtaignes7,50 €

Pavé de Cerf, sauce grand Veneur9,50 €

Légumes

Duo mousseline brocolis, carottes.....2,70 €

Gratin de macaronis aux champignons des bois.....3,00 €

♥ Polenta à la duxelle de champignons3,20 €

Purée pomme de terre, saveur truffe3,60 €

Gratin dauphinois3,20 €

Flan butternut aux châtaignes3,00 €

Gratin de cardons3,20 €

♥ Wok de légumes de Noël

(châtaigne, fève, asperge, crosne, potimarron, pois gourmand, artichaut)..3,50 €

Risotto asperge, champignons4,50 €

Morilles à la crème (250 g)12,50 €

Pommes dauphines (le kg)16,50 €

Nos spécialités

Cervelas truffés pistachés à 3% (le kg) 49,90 €

Boudin blanc au choix (porto, cèpes, châtaignes, truffés, foie gras)

♥ Les coups de cœur du chef

(1) et (2) Tous nos produits sont fabriqués maison. Les terrines de gibiers sont accompagnées de chutney aux fruits secs et nos entrées de poissons sont accompagnées d'une crevette et mayonnaise.

Sandrine et Stéphane Lyonnet ainsi que toute leur équipe
vous souhaitent un Joyeux Noël et
vous présentent leurs meilleurs vœux pour 2019.