



15 Rue Georges guynemer 42160 ANDREZIEUX BOUTHEON

TEL : 04.77.55.02.81

EMAILlyonnet.traiteur42@orange.fr

Cartes fêtes des mères 2020

ENTREES FROIDES

| | |
|---|--------|
| Foie gras de canard, gelée de Sauternes et confiture d'oignon | 10 € |
| Demi-queue de langouste et sa crevette mayonnaise | 16 € |
| Moelleux d'asperge verte au cœur de tomate sur son sablé parmesan | 5.50 € |
| Finger de st jacques asperge chorizo et sa crevette | 5 € |
| Buche de rouget et gambas et son cœur courgette provençale | 4.50 € |
| Symphonie de crabe et saumon fumé à la gelée de mangue mentholé | 5 € |

ENTREES CHAUDES

| | |
|--------------------------------|--------|
| Coquille st jacques | 7.50 € |
| Feuilleté au jambon champignon | 3.50 € |
| Feuilleté ris de veau morilles | 7€ |

POISSONS CHAUDS

| | |
|--|------|
| Dos de cabillaud poché au lait de coco citron vert citronnelle | 12 € |
| Accompagné de son flan de courgette et sa brochette de pomme grenaille | |
| Osso bucco de lotte sauce champagne | 14 € |
| Accompagné de son risotto au safran et pois gourmand | |
| Pavé de saumon poché sauce bouillabaisse à l'anis étoilé | 12 € |
| Accompagné de ses légumes en Aïoli provençale | |

PLAT CHAUDS

| | |
|---|---------|
| Pavé de quasi de veau sauce miel romarin balsamique | 11.50 € |
| Accompagné de flan de courgette et brochette de pomme grenaille ail romarin | |
| Dos de canard aux épices et son jus à l'huile d'argan | 11 € |
| Accompagné de sa polenta au légume du soleil | |
| Suprême de poulet poché et rôti en croute de chorizo | 7.50€ |
| Accompagné de son clafouti de courgette chorizo parmesan et mousseline de carotte | |
| Filet de bœuf du Limousin cuisson lente sauce poivre vert | 16 € |
| Accompagné de son Tian de légumes confit croustillant aux sésames | |