

# Lyonnet Traiteur

La passion de l'excellence depuis 1995

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. Tous nos produits sont fabriqués maison en privilégiant le local et le français.

Commande à partir de 4 menus identiques

16,50€

## Menu Gourmand

Bûche de Saint-Jacques  
au safran, coeur de poireaux  
\*\*\*  
Estouffade de veau aux cèpes  
façon blanquette  
\*\*\*  
Gratin dauphinois

26 €

## Menu Délices

Bûche de sandre et homard  
\*\*\*  
Mousseline de Saint-Jacques  
et saumon en brioche  
au beurre d'agrumes  
\*\*\*  
Quasi de veau bourgeois  
sauce champagne  
\*\*\*  
Gâteau de pomme de terre,  
lard fumé, coeur champignons

## Buffet Nouvel An 27 €

30 g amuses bouches, 3 toasts assortis,  
2 mini verrines assorties, 1 pièce chaude  
\*\*\*  
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)

31,50€

## Menu Découverte

Bûche tout canard, figues, pain d'épices  
\*\*\*  
Mousse chaude de truite d'Ardèche  
au coulis écrevisses  
\*\*\*  
Incontournable suprême de chapon  
fermier, crème de morilles  
\*\*\*  
Flan de butternut aux châtaignes  
\*\*\*  
Bûche

10 €

## Menu Enfant

Millefeuille au jambon  
\*\*\*  
Aiguillette de poulet crispy,  
ketchup maison  
\*\*\*  
Risotto de coquillettes  
\*\*\*  
Bûche chocolat et papillote

4,20 € la part

## Bûches pâtisseries

(4-6-8 pers)

La Sophia :

Citron tonka, biscuit dacquoise, croustillant  
praliné citron, coeur citron et mousse tonka

La Léna :

Chocolat orange vanille, dacquoise,  
crunch orange confite, croustillant chocolat blanc  
marmelade d'orange, mousse choc, mousse vanille

La Lilou :

Caramel pécan, brownies chocolat, croustillant noix cajou,  
crèmeux caramel beurre salé, mousse chocolat caramel  
biscuit dacquoise chocolat

La Mælle :

Framboise vanille, cake citron, struzel citron,  
coeur framboise, mousse vanille, génoise framboise

45 €

## Menu Gastronomique

Foie gras de Canard Maison,  
à la gelée au Sauternes  
et confiture d'oignons  
\*\*\*  
Filet de bar poêlé  
et son velouté de poireaux  
\*\*\*  
Pavé de cerf sauce grand veneur  
\*\*\*  
Poêlé de légumes de décembre  
\*\*\*  
Fromage  
\*\*\*  
Bûche

N  
MAISON  
DE NEUVIC

### NOS CAVIARS DE LA MAISON NEUVIC

Caviar d'excellence, français et bio du périgord  
(\*sur commande uniquement)

#### DÉCOUVERTE

Caviar Baeri signature  
30g à 72€ / 50g à 140€ / 100g à 280€\*

#### POUR LES CONNAISSEURS

Caviar Oscière signature  
30g à 84€ / 50g à 140€ / 100g à 280€\*

#### POUR LE PLAISIR

Beurre de caviar : 45g à 25€ / 95g à 50€

#### POUR OFFRIR OU POUR DÉGUSTER

##### Coffret découverte

(une boîte de caviar 30g, un beurre de caviar,  
une rillette d'esturgeon au caviar) 125€\*

##### Coffret Trio chic

(deux boîtes de caviar 30g, un beurre de caviar) 204€\*

**CONSEIL :** Sortir 15 minutes du frigo vos entrées  
froides avant dégustation

**Pour réchauffer :** Sortir vos plats du frigo

<sup>3</sup>/<sub>4</sub> d'heure avant de chauffer

Préchauffer votre four ventilé à 130°

Réchauffer 20 à 25 min à 120°

\*\* Pour vos menus, possibilité de rajouter le fromage 4,50€/pers. (fourni par la Jasserie St-André) et la bûche + 4,20 €/pers.  
Pour vos commandes du 24 et 25/12, passez vos commandes au plus tard le 20/12, Et pour vos commandes du 31/12 au plus tard le 27/12.

15, rue Georges Guynemer - 42160 Andrézieux-Bouthéon - 04 77 55 02 81 - lyonnet.traiteur42@orange.fr - www.lyonnet-traiteur.com

## Aperitifs

Amuses-bouches (le kg) .....	39,00 €
Mini-bouchée d'escargot .....	1,60 €
Pain surprise (environ 60 toasts) .....	39,00 €
Pain hérisson 70 piques de crêpes roulées .....	44,00 €
<small>(Rillettes de thon - Jambon blanc, fromage fines herbes - Mousse de canard, fruits secs Saumon fumé - Jambon cru, crème de fourme - mousse de volaille, estragon, cornichons)</small>	
Cake noix, lardons, fourme .....	2,20 €
Cake aux 2 saumons, aneth, citron confit .....	2,20 €
<b>Mini pâté croûte de saumon</b>	
Demi (environ 18 à 20 tranches) .....	18,00 €
Entier (environ 36 à 40 tranches) .....	36,00 €
<b>Mini pâté croûte de canard aux pistaches</b>	
Demi (environ 18 à 20 tranches) .....	19,00 €
Entier (environ 36 à 40 tranches) .....	38,00 €

## Plateau Gourmand

Plateau 36 pièces (6 pièces de chaque) .....	39,00 €
Plateau 48 pièces (8 pièces de chaque) .....	52,00 €
Dôme avocat, tomate séchée sur son moelleux aux herbes	
Wrap de rillettes d'esturgeon à l'estragon, salicornes, pickles oignons rouges	
Entremet de foie gras canard, biscuit aux épices, gelée de mangue	
Fondant de gambas, fruit de la passion sur son blinis	
Cubik tout saumon, fines herbes sur son moelleux citron	
Tonnelet de mousse de foie canard aux morilles	

## Verrine Saveur

Coffret de 9 verrines (3 de chaque) .....	18,50 €
<i>Verrine de crème de potimarron, foie gras et crumble épices</i>	
<i>Panacotta de petits pois, brunoise de jambon truffé à 1%</i>	
<i>Délice de fourme de Montbrison, chutney de poires aux épices</i>	
Coffret de 15 verrines (3 de chaque) .....	31,00 €
<i>Verrine de crème de potimarron, foie gras et crumble épices</i>	
<i>Panacotta de petits pois, brunoise de jambon truffé à 1%</i>	
<i>Délice de fourme de Montbrison, chutney de poires aux épices</i>	
<i>Douceur de choux fleurs au gorgonzola, coulis de poivrons</i>	
<i>Tiramisu de crabe, avocat aux agrumes</i>	

## Plateau apéritif chaud

Plateau de 20 pièces (4 de chaque) .....	27,00 €
Plateau de 45 pièces (9 de chaque) .....	65,00 €
Muffins chèvre épinards pesto	
Cookies tout cochon	
Croustillant pomme de terre, boudin noir, Saint-Jacques	
Mini-quiche aux cèpes persillés	
Mini-bouchée à la reine (ris de veau, volaille, quenelle, champignons)	

## Entrées Froides

(mis en plat à partir de 4 personnes)

Ballotine de chapon saveur d'automne .....	5,00 €
Terrine de chevreuil aux cèpes .....	5,00 €
Pâté de sanglier au poivre de timut .....	5,00 €
Terrine de faisan pistaché, truffé à 2% .....	6,00 €
Pâté en croûte gourmand (volaille, cochon, foie gras) .....	6,00 €
Bûche tout canard figues pain d'épices .....	8,00 €
Foie gras de canard maison à la gelée de Sauternes et sa confiture d'oignon .....	12,00 €
Foie gras d'oie maison à la gelée de Sauternes et sa confiture d'oignon .....	15,00 €
<i>Toutes nos terrines sont accompagnées de chutney aux figues</i>	

## Entrées Chaudes

Feuilleté au jambon, champignons .....	3,90 €
Feuilleté aux fruits de mer .....	4,50 €
Feuilleté ris de veau, morilles .....	8,50 €
Feuilleté aux morilles .....	9,00 €
Escargot de Bourgogne, au beurre fin de Charentes (douzaine) .....	8,70 €
Saucisson brioché (le kg) .....	18,00 €
<i>(pour les feuilletés 4-6-8 pers. uniquement)</i>	

## Poissons Froids

Tous nos poissons froids sont accompagnés d'une crevette et mayonnaise.  
(mis en plat à partir de 4 personnes)

Saumon frais maison fumé par nos soins .....	9,00 €
1/2 Queue de Langouste de Cuba, mayonnaise (170g) .....	22,00 €
Bûche de sandre et homard .....	7,00 €
Délice scandinave .....	6,00 €
<small>(biscuit joconde, rilette de saumon, salicorne, saumon fumé, saumon gravlax)</small>	
Mosaïque d'écrevisses et gambas à la bergamote .....	6,50 €
Bûche de Saint-Jacques au safran, coeur de poireaux .....	7,00 €
Brochet en bellevue frais, macédoine, crevette (mini 8 pers.) .....	8,30 €
Saumon en bellevue label rouge, macédoine, crevette (mini 8 pers.) .....	9,00 €
Terrine de truite des fjords, mousseline aux herbes et curcuma, chaud/froid de fenouil .....	4,95 €

## Poissons Chauds

Lotte fraîche à l'américaine .....	16,50 €
Coquille St Jacques .....	10,00 €
Gratin du Mareyeur .....	9,00 €
<small>(Moule, Crevette, Cabillaud, Saumon, Pétoncle, Champignons, Quenelle)</small>	
1/2 Queue de Langouste de Cuba à l'américaine (170 g) .....	23,00 €
Mousse chaude de truite d'Ardèche au coulis écrevisse .....	6,50 €
Pavé de saumon en croûte d'herbes, velouté aux graines de moutarde .....	9,00 €
Mousseline de Saint-Jacques et saumon en brioche au beurre d'agrumes .....	8,50 €
Filet de bar poêlé et velouté de poireaux .....	11,50 €
Dos de cabillaud en marinère de coquillages .....	11,00 €

## Viandes

Civet de sanglier grande chasse .....	10,00 €
Dinde fermière, rôtie aux marrons .....	10,00 €
Quasi de veau bourgeois sauce champagne .....	8,50 €
Tournedos de chapon revisité, jus de volaille corsé saveur truffe ..	10,00 €
Estouffade de veau aux cèpes façon blanquette .....	7,00 €
Incontournable suprême de chapon fermier, crème de morilles ..	11,00 €
Cuisse de canette à l'apicius .....	8,00 €
Pavé de cerf sauce grand veneur .....	12,00 €

## Plats conviviaux

<b>Dinde fermière, label rouge</b>	
6 à 8 pers. ....	110,00 €
10 à 12 pers. ....	165,00 €
<small>Cuite et garnie d'une farce fine truffée, accompagné de sa poêlée de légumes</small>	
<b>Chapon fermier des Landes</b> (Entier 10 à 12 pers.) .....	165,00 €
<small>Cuit et garni d'une farce fine truffée, accompagné de sa poêlée de légumes</small>	
<b>Filet de Bœuf en croûte à la duxelle de champignons, sauce périgieux</b> (entier 8/10 pers.) .....	144,00 €
<small>Accompagné de sa poêlée de légumes</small>	

## Légumes

Risotto crémeux à la truffe .....	8,00 €
Gâteau de pomme de terre, lard fumé, coeur champignons ....	3,50 €
Flan de patate douce épinard et poire .....	3,20 €
Gratin dauphinois .....	3,50 €
Flan butternut aux châtaignes .....	3,50 €
Gratin de cardons .....	3,20 €
Morilles à la crème (250 g) .....	12,50 €
Poêlée de légumes de décembre .....	3,90 €
<small>Choux Bruxelles, morilles, carottes des Landes, châtaignes, raitte du Touquet, dés de butternut, oignons grelots</small>	
<b>Pommes dauphines</b> (6 pièces par pers.) .....	2,50 €

## Nos spécialités

Cervelas truffés pistachés à 3% (le kg) .....	49,90 €
Boudin blanc au choix (porto, cèpes, morilles, truffés, foie gras)	