Lyonnet Traiteur

CARTE TRAITEUR

PARTICULIERS

Automne - Hiver

Formules apéritives

FORMULE DES TERROIRS

100€ LES 90 pièces

Idéal pour 7 à 8 personnes

15 mini pâté croute de canard

15 mousseline de carotte, estragon

15 wraps crevettes thaï, carotte, courgette, citronelle

15 panacotta fourme sur son cake lardons oignons

15 tartelettes crème de parmesan, basilic, olives noires, jambon cru

15 mini périgourdin (magret fumé, mousson de canard)

FORMULE DES EPICURIENS

160€ LES 140 pièces

Idéal pour 10 à 12 personnes

20 opéras de foie gras, pain d'épices et gelée de mangue

20 dôme de mousseline de homard

20 dôme de courgette au pesto, moelleux aux herbes

20 wraps jambon fumé, saveur truffe

20 cubik de saumon aux herbes, biscuit au citron

20 sandwich chèvre, chutney de figues, noix et roquette

20 tartelettes ganache foie gras de canard, abricot, pickles d'oignon rouge

FORMULE DES COPAINS

51€ LES 50 pièces

Idéal pour 5 à 6 personnes

10 mini pâté croute de volaille, estragon, à la moutarde de Meaux

10 Bun's jambon, comté, sauce gribiche

10 tonnelets mousson de canard aux morilles

10 wraps de saumon fumé, crème de chèvre, cacahuètes

10 pyramides de gambas, citron confit, salicorne sur son blinis

LA FORMULE DES BONS VIVANTS

Pour 15 personnes : **160€**

Planche de charcuterie
Jambon blanc, jambon cru, chorizo, rosette, terrine de campagne, coppa, condiments

Planche de fromage
Fourme de Montbrison, St nectaire, Comté, Tomme de sauvain, Chèvre

Plateau de dessert
Moelleux aux pommes, brownie
Flan pâtissier

4 Baguettes

Une consigne de 20€ / planche vous sera demandée

Les formules ne peuvent pas être modifiées, merci de votre compréhension

Pièces végétariennes

Pièces cocktails

Nos charcuteries

10 Tranche de mini pâté croûte volaille, estragon, moutarde de Meaux.....**11€**

10 Tranche de mini pâté croûte de canard pistaché.....**13€**

10 Tranche de mini pâté croûte de saumon.....**15€**

Assiette de charcuterie (jambon blanc, jambon cru, terrine de campagne, saucisson, coppa de parme).....**7€ par personnes**

Nos wraps et sandwich

Plateau 20 pièces - 21€

5 bun's jambon blanc, comté, sauce gribiche

5 sandwich crème de chèvre, figues, noix, roquette

5 Wrap saumon fumé, chèvre, wasabi, cachuète

5 Wrap spianata piquante, crème de piquillos

Plateau 40 pièces - 42€

10 Bun's saumon fumé, concombre, crème de wasabi

10 Sandwich périgourdin (mousson de canard et magret fumé)

10 wrap jambon blanc, beurre saveur truffe

10 wrap crème fines herbes, tomate, roquette, courgette, noix de cajou

Nos douceurs au foie gras

Plateaux 10 pièces -

Foie gras de canard et confit de figues sur son spéculos **13€**

Opéra de foie gras de canard, pain d'épices, gelée de mangue **15€**

Nos canapés blinis et moelleux

Plateau 20 pièces - 26€

5 pyramide de gambas, citron confit

5 moelleux de volaille aux fruits secs

5 Mousseline de carotte aux légumes, estragon

5 panacotta fourme, cake lardon, oignons

Plateau 40 pièces - 49€

10 Dôme de courgette au pesto, moelleux aux herbes

10 Cubik de saumon aux herbes, citron confit

10 Tonnellet de mousson de canard aux morilles

10 Savarin de st jacques au curry

Les Chupa's Foie gras
20 pièces - 30€

(1 sorte à choisir pour 20 sucettes)

Foie gras enrobé d'un coulis de griotte

Foie gras enrobé de pistache concassé

Foie gras enrobé de noisette torréfiées

Foie gras enrobé de côte du forez vieilles vignes

Plateau végétarien

Plateau 20 pièces - 25€

5 mousseline de carottes, estragon

5 sandwich crème de chèvre, figues, noix, roquette

5 Wrap crème, tomate, courgette, roquette, noix de cajou

5 dôme de courgette au pesto

Nos verrines

COFFRET 15 verrines - 32€

3 Délice d'artichaut, mousse de foie gras de canard
3 Bodega de saumon, mousse mascarpone au citron vert
3 Panacotta chèvre frais au miel et thym, noix, coppa
3 Tartare de légumes, crème de raifort , crevette croustillante
3 Verrine de St Jacques aux agrumes et gingembre, crémeux patate douce et cube pain d'épices

COFFRET 9 verrines - 19€

3 Délice d'artichaut, mousse de foie gras de canard
3 Bodega de saumon, mousse mascarpone au citron vert
3 Panacotta chèvre frais au miel et thym, noix, coppa

Le pain hérisson - 44€ pièce

Environ 70 pièces apéritives

Petites crêpes roulées piquée sur pain, garnies avec :

saumon fumé, rillette aux 2 saumons, jambon blanc et noix, jambon cru et beurre, mousse canard et mortadelle

Les pains surprises

Environ 60 mini sandwichs

Le Végétarien 35€
(crudités)

Le Terroir 39€
(jambon cru, jambon blanc, rillettes, mousse canard, mortadelle, saumon fumé)

Le Prestige 49€
(mousse de foie gras, rillette crabe/citron, saumon fumé, jambon cru Serrano, Magret de canard fumé)

CONSEIL :
Pour vos apéritifs dinatoire en lieu et place d'un repas classique, prévoyez entre 11 à 15 pièces par personnes
Pour vos apéritifs précédant un repas, prévoyez entre 5 et 8 pièces par personnes
Les pièces apéritives ne sont pas disponibles à l'unité, merci de votre compréhension

Pièces cocktails

Les quiches et pizzas

(plaque de 90 morceaux
ou demi de 45 morceaux)

	Entière	/	Demi
Quiche lorraine	33€	/	20€
Quiche chèvre courgette (végé)	38€	/	22€
Quiche provençale	33€	/	20€
Pizza jambon champignon	33€	/	20€
Pizza fourme, emmental, mozzarella	38€	/	22€
Pissaladière oignon confit, tomate, anchois	33€	/	20€

Amuses bouches feuilletés

3.90€ les 100g

Les pièces chaudes

Plateau 20 pièces - 30€

5 clafoutis courgette tomate basilic

5 croque-monsieur italien (jambon, mozza, pesto, tomate)

5 bouchées de pétoncles printanières

5 croustades de crevettes au curry des îles

Plateau 45 pièces - 67€

9 clafoutis courgette tomate basilic

9 croques monsieur italien (jambon, mozza, pesto, tomate)

9 bouchées de pétoncles printanières

9 croustades de crevettes au curry des îles

9 muffins de pomme de terre fourme, lard fumé

Nos entrées

Entrées froides

Assortiment de crudités au choix (250g par personnes) **5.30€**

Foie gras de canard maison, gelée de sauternes, chutney de poire **12€**

Entremet fourme de Montbrison, biscuit aux noix et jambon cru **6.80€**

Spirale de confit de canard, gravlax de canard **6.80€**

Terrine de truite, mousse asperges **5.20€**

Terrine aux quatre légumes, coulis de tomate **4.20€**

Saumon OU Brochet frais en Bellevue, crevette, macédoine **9.50€**

Saumon fumé SNO par nos soins **9.50€**

Demi-queue de langouste mayonnaise **19€**

Darne de saumon, macédoine, crevette **7.40€**

Terrine pêcheur **4.20€**
(crevettes, pétoncles, écrevisses)

Terrine de saumon vert pré **4.20€**
(mousse de petits pois, fèves, épinard)

Terrine de cabillaud aux girolles **4.20€**

Entrées chaudes

Feuilleté jambon/champignons **4€**

Feuilleté fruit de mer **4.70€**

Feuilleté ris de veau, morilles **9€**

Feuilleté morilles **9.50€**

Nos viandes

Noix de veau, crème de girolles **9.50€**

Sauté de canard, senteurs d'automne, sauce au cidre (cubes de butternut et châtaignes) **8.90€**

Suprême de pintade, jus corsé aux épices **9.50€**

Joue de boeuf confit au von rouge **9.50€**

Véritable Jambon chaud, sauce madère **6.80€**

Sauté de porc à la bière **6.30€**

Nos poissons

Coquille St jacques **9€**

Lotte fraîche à l'américaine **17.30€**

Dos de cabillaud, sauce champagne **9.80€**

Pavé de saumon en croûte de noix, crème de champignons **10.50€**

Filet de Bar, granola aux fruits secs, beurre d'orange **11€**

Filet de St Pierre rôti, crème de butternut au poivre de timut **10.50€**

Nos légumes

Gratin de macaroni aux champignons **3.70€**

Pressé de pomme de terre aux cèpes **3.70€**

Risotto butternut et champignons **4.20€**

Pommes dauphines
20.50€ le kg

Poêlée de légumes d'automne (pomme de terre, champignon, butternut, châtaignes) **4€**

Purée de pomme de terre maison **3.50€**

Gratin dauphinois **3.70€**

Flan de potiron châtaigne **3.70€**

Nos plats

Cuisse de poulet en tajine, semoule aux fruits secs **8.80€**

Choucroute garnie **8.80€**
(choux, pomme de terre, saucisse de Strasbourg, 1/2 cervelas, saucisson cuit, plat de côte, lard fumé)

Paëlla fruit de mer **9.50€**

Poulet basquaise, accompagné de son riz pilaf **7.50€**

Boeuf bourguignon, gratin dauphinois **8.80€**

Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati à l'huile de cacahuète **9.80€**

Couscous **9.50€**

Cassoulet **10€**

Nos conseils

Sortez vos plats et vos entrées 15-20 min à l'avance du réfrigérateur

Pour vos plats chauds, préchauffez votre four à 130°C, et enfournez à 120°C pendant 25 à 30 minutes

Prix TTC à la part - à partir de 4 personnes

Nos plats conviviaux

Présentés dans un plat, une caution de 25€ vous sera demandée, à commander au moins 1 semaine à l'avance

Côte de veau gratinée (8-10 personnes)
aux morilles et son jus porto, accompagné de pommes de terre au romarin et jeunes carottes glacées **139€**

Parmentier de canard confit (8-10 personnes)
purée de patate douce et crème aux cèpes **105€**

Traditionnel Barboton stéphanois (8-10 personnes)
(ragoût d'épaule d'agneau, pommes de terres, carottes, oignons, en cuisson longue pour préserver le moelleux et le fondant de la viande **95€**

Poulet fermier français de nos régions (6 personnes)
Poulet fermier français de nos régions, rôti et entier, accompagné de sa poêlée de légumes du moment **55€**

Nos buffets froids

Minimum 6 personnes

Buffet froid à 12€

Assortiment de salades (250g par pers)
-
Terrine de saumon vert pré
(mousse de petits pois, fèves et épinard)
-
Assortiment de 2 viandes froides au choix
(rôti de porc, volaille, rôti de veau, rosbif)
Ou
Assiette campagnarde (+ 1,50€ supp.)

Buffet froid à 19€

Assortiment de salades (250g par pers)
-
Assiette campagnarde
(jambon cru, jambon blanc, saucisson, coppa)
-
Spirale aux deux saumons
-
Assortiment de 2 viandes froides au choix
(rôti de porc, volaille, rôti de veau, rosbif)

Buffet froid à 28€

Assortiment de salades (250g par pers)
-
Terrine aux quatre légumes, coulis de tomate
(haricots, carotte, choux fleur, brocolis)
-
Saumon fumé maison par nos soins
-
Plateau de charcuterie
(jambon cru, jambon blanc, saucisson, coppa, terrine)
-
Tarte au choix

Buffet Plat chaud à 21€

Assortiment de salades
(6 sortes à définir)
-
Terrine de cabillaud aux girolles
-
Tajine de poulet, citron confit et olives
Ou
Boeuf bourguignon, gratin dauphinois
Ou
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz basmati à l'huile de cacahuète (+ 1€)
-
Plaque de tarte au choix
(pomme ou poire ou abricot)

Le fromage

Assortiment de fromages sec - 3.70€
(Fourme de Montbrison, Brie, St Nectaire, Tomme, Comté ...)

Plateau de fromage affiné - 4.70€
de la Jasserie St André à St Rambert

Nos tartes

(en individuelle ou en 6 personnes)

Tarte sablée aux fruits de saison **2,85€ la part**

Tartes feuilletée pomme ou poire **2,85€ la part**
ou abricot

Tarte chocolat caramel **2,85€ la part**

Tarte citron meringuée **2,85€ la part**

Plaque tarte feuilletée (pomme, abricot ou poire) **32€**
En 24 parts individuelles ou 48 mini parts

Nos mini gâteaux

Assortiment de mignardises sucrées
(Mini choux, duchesse, verrines sucrées, tartelette aux fruits, tartelette citron meringuée, tartelette chocolat caramel, croquant chocolat, millefeuille...)

Plateau 20 pièces - **31€**

Plateau 45 pièces - **68€**

Plateau 90 pièces - **137€**

Nos entremets

LES ENVIES DE NOTRE PÂTISSIER
(4 - 6 - 8 personnes)

CROQUE EN POIRE **4.70€ la part**
Financier fruits secs, insert poire cardamone, mousse chocolat litchu WEISS

LE TOUT'AGRUM **4.70€ la part**
Biscuit madeleine mandarine, mousse citron et compotée d'agrumes

TRADITIONELLE FORÊT NOIRE **4.70€ la part**
Génoise au chocolat, mousse chocolat, griottes, chantilly

"NUMBER CAKE" **5.50€ la part**
Sablé breton, ganache chocolat blanc et chocolat au lait, nougatine)

Nous portons à votre attention, que nous pouvons rencontrer des difficultés d'approvisionnements. Certains plats peuvent être momentanément indisponibles ou impossible à fabriquer dans de petites quantités.

Nous vous recommandons fortement de prévoir vos commandes au minimum 5 à 6 jours à l'avance. En particulier pour les week-end.

Les commandes peuvent être retirée en magasin à partir de 10h le matin. Le paiement s'effectue à la récupération de la commande.

Tous nos tarifs s'entendent en TTC

Lyonnet Traiteur
CHOISIR · ACHETER · SE RÉGALER
Depuis 1995

15 rue Georges Guynemer à Andrézieux - Bouthéon 42160

Commandes en magasin ou au 04 77 55 02 81

Lundi : 8h - 14h
Mardi : 8h-19h
Mercredi : 8h-19h
Jeudi : 8h-19h
Vendredi : 8h-19h
Samedi : 8h-19h
Dimanche : Fermé