

MENU A 18€50

BUCHE DE LOTTE A L'ARMORICAINE

OU

BALLOTINE DE CHAPON AU SAUTERNE FIGUES ET BLOC DE FOIE GRAS

DAUBE DE CERF AUX 3 POIVRES ET SA GARNITURE

BUCHETTE CHOCOLAT ET PRALINE

OU

VERRINE VANILLE ET ANANAS ROTIS



MENU A 24€90

PATE CROUTE DE BROCHET AUX QUEUES D'ECREVISSES

OU

CANARD FARCIE AUX GRIOTTINES ET MOUSSE DE FOIE DE CANARD

FONDANT DE BŒUF REDUCTION DE VIN ROUGE AUX TROMPETTES

ET SA GARNITURE

BUCHETTE CHOCOLAT ET PRALINE

OU

VERRINE VANILLE ET ANANAS ROTIS

RESTAURANT - PIZZERIA - TRAITEUR

Le P'tit Lieslois

 Pétanque & Bonne Humeur !

9 rue des Artisans - 25440 Liesle - 03 81 57 44 43
contact@lepetitlieslois.fr - www.lepetitlieslois.fr



CARTE TRAITEUR

Fêtes de fin d'année 2022



*Nous vous souhaitons de très
belles fêtes de fin d'année*

AURELIE & DAMIEN

Commande jusqu'au **20 décembre** pour Noël

Retrait au restaurant :

le 24/12 de 10h à 18h & le 25/12 de 10h à 11h



L'APERITIF

- ❖ **FARANDOLE D'AMUSES BOUCHES :** 4,50 €
(Mini wraps au bloc de foie gras, Bouchée aux noix & Brési, Verrine de poivrons aux pommes & pétoncles, Club aux deux saumons & vin jaune)

LE PAIN

- ❖ **BROCHETTE DE PAINS** 2,20 €
(Pain de campagne, pain de seigle, pain complet & pain sésame organ)

LES ENTREES

- ❖ **DELICE DE CABILLAUD FONDANT, SAUMON GRAVLAX** 8,50 €
- ❖ **PATE LIESLOIS (Veau, porc, vin jaune, morilles et pâte feuilletée) :** 8,50 €
- ❖ **CROUTE FORESTIERE AU SAVAGNIN ET SA BOUCHEE FEUILLETEE:** 9,50 €
- ❖ **FOIE GRAS MAISON MI-CUIT AU MACVIN, PAIN D'EPICES ET SON CHUTNEY DE FRUITS SECS:** 11,00 €

LES PLATS

TOUT NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE GATEAUX DE POMME DE TERRE ET DE LEGUMES DE SAISONS

- ❖ **FONDANT DE BŒUF REDUCTION VIN ROUGE ET TROMPETTES** 14,00 €
- ❖ **BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE MORILLES ET SAUCE VIN JAUNE :** 14,50 €
- ❖ **FILET DE CANARD AU PAIN EPICES:** 15,00 €
- ❖ **PAVE DE CERF SAUCE GAND-VENEUR :** 15,00 €
- ❖ **FILET DE SAINT-PIERRE, BEURRE BLANC A L'ORANGE** 15,00 €



NOS BUCHES

4 parts 16€00 - 6 parts 23€00 - 8 parts 30€00

- ❖ **BÛCHE VANILLE ET FRAMBOISE :**
(Biscuit madeleine, mousse vanille, insert framboises et glaçage chocolat blanc)
- ❖ **BÛCHE EXOTIQUE**
(Dacquoise coco, mousse exotique, insert mangue et meringue italienne)
- ❖ **BÛCHE « BLACK FOREST » :**
(Biscuit chocolat, mousse choco, ganache kirsch et griottines de Fougerolles)
- ❖ **DILIGENCE DE MIGNARDISES :** 4,50 €.
(Mini choux chantilly, macaron, tartelette passion - framboises & truffe chocolat)

Commande jusqu'au **27 décembre** pour Nouvel an

Retrait au restaurant :

le 31/12 de 10h à 18h