

Le Cochon d'Or

donne de l'éclat à vos
Fêtes de fin d'année

2023

**Pour Noël,
commander**

avant le mercredi 20 décembre

**Pour le Nouvel An,
commander**

avant le mercredi 27 décembre

Maison Loisy

12 rue Bretonnie • 03100 Montluçon • **04 70 05 06 17**

*La boutique sera ouverte
les 24 et 31 décembre
de 7h30 à 18h00 non-
stop et le 25 décembre
de 7h30 à 12h15.*

**MERCI DE RESPECTER
LA TRANCHE HORAIRE
CONVENUE ENSEMBLE.**

*Elle sera fermée les 1^{er} et
2 janvier 2024.*

Nos Menus

Menu Astroia

22[€]00/pers.

à partir de 2 personnes

Gougère
2/pers.

Croustade de la mer
(St Jacques, crevettes, saumon)

Dinde
cuisinée

Pommes dauphines

Dessert au choix
(dans la liste)

Menu Magique

26[€]00/pers.

à partir de 2 personnes

Petits fours salés
4/pers.

Filet de saumon
sauce champagne

Poularde
sauce crème

Gratin dauphinois

Dessert au choix
(dans la liste)

Menu Illusion

31[€]00/pers.

à partir de 2 personnes

Croquette aux escargots
1/pers.

Samoussa aux légumes
1/pers.

Galantine de volaille
au foie gras
et son jambon cru

Dos de cabillaud
sauce citronnée

Cuisse de chapon
cuisinée

Purée de pomme de terre

Dessert au choix
(dans la liste)

Menu Etoilé

39[€]00/pers.

à partir de 2 personnes

Trio de canapés
(saumon fumé, jambon cru,
crabe)

Foie gras de canard
présenté sur plat
avec sa brioche et son chutney

Filet de lotte
sauce champagne

Filet de canard
aux morilles

Gratin dauphinois

Dessert au choix
(dans la liste)

Pour commander :
en boutique ou par tél.
04 70 05 06 17

Nos Menus

Menu Kids

8€50/pers.

Galantine et rosette

Emincé de volaille
au jus

Pommes dauphines

Bûche merveille

Le Buffet Scintillant

25€00/pers.

à partir de 10 personnes

Galantine

Rosette

Saumon mariné au citron

Perles marines

Salade exotique

cœur de palmier, olives, tomates, maïs, cœur d'artichaut

Dinde cuisinée

et son gratin dauphinois

Plateau de fromage

Dessert au choix

(dans la liste)

Les 24 et 31 décembre, tout retrait de commande se fera dans le couloir porte grise à droite du magasin de 7h30 à 18h00 non-stop.

Le 25 décembre, les commandes sont à retirer à la boutique de 7h30 à 12h15.

MERCI DE RESPECTER LA TRANCHE HORAIRE CONVENUE ENSEMBLE.

Nous vous informons que nous prenons des commandes fermes et définitives.

Pour gagner du temps, vous pouvez effectuer le règlement de votre commande avant.

La Carte

Volailles crues

Toutes nos volailles crues sont préparées avec soin et peuvent être farcies sur demande.

Chapon fermier d'Auvergne PAC (entre 3,5 et 4 kg)	Le kg	18 [€] 00
Chapon de pintade PAC (environ 2,2 kg)	Le kg	20 [€] 00
Dinde fermière d'Auvergne PAC (entre 3,5 et 4 kg)	Le kg	15 [€] 00
Poularde fermière d'Auvergne PAC (entre 2 et 2,5 kg)	Le kg	16 [€] 50
Poulet fermier d'Auvergne PAC (entre 2 et 2,2 kg)	Le kg	12 [€] 50
Pintade fermière d'Auvergne PAC (entre 1,6 et 1,8 kg)	Le kg	13 [€] 90
Caille PAC	La pièce	5 [€] 00

Apéritif

Plateau de 8 mini verrines (2 sortes : jambon persillé et foie gras, perles marines et saumon fumé)	10 [€] 40
Plateau de 12 bouchées chaudes (brioche aux escargots, croquette aux escargots, samoussa aux légumes)	15 [€] 00
Plateau de 12 assortiments froids (navettes, blinis au saumon fumé, canapés)	12 [€] 00
Plateau de 20 petits fours salés	10 [€] 00
Cake apéritif (jambon, champignons)	6 [€] 50
Mini pâté en croûte	7 [€] 50
Pain surprise charcuterie 6/7 pers.	15 [€] 00
12/15 pers.	30 [€] 00
Brioche au saumon fumé et crabe 6/7 pers.	24 [€] 00
12/15 pers.	48 [€] 00

La Carte

Entrées froides

La part

Galantine de volaille au foie gras et son jambon cru sur plat	5€ ₅₀
Pâté en croûte au foie gras et son jambon cru	6€ ₅₀
Pamplemousse cocktail	4€ ₈₀
Cochon de lait et son jambon cru sur plat	6€ ₅₀
Foie gras de canard présenté sur plat avec sa brioche (50 g/pers.)	9€ ₅₀

Pour commander :
en boutique ou par tél.
04 70 05 06 17

Entrées chaudes

La part

Croustade de la mer (St Jacques, crevettes, saumon)	6€ ₅₀
Bouchée à la reine	5€ ₀₀
Bouchée au ris de veau	6€ ₅₀
Escargots de Bourgogne (la douzaine)	8€ ₀₀
Feuilleté au jambon béchamel, comté	4€ ₀₀
Saucisson lyonnais en brioche	4€ ₈₀
Feuilleté aux morilles volaille et foie gras	6€ ₅₀

Les 24 et 31 décembre, tout retrait de commande se fera dans le couloir porte grise à droite du magasin de 7h30 à 18h00 non-stop.

Le 25 décembre, les commandes sont à retirer à la boutique de 7h30 à 12h15.

MERCI DE RESPECTER LA TRANCHE HORAIRE CONVENUE ENSEMBLE.

Nous vous informons que nous prenons des commandes fermes et définitives.

Pour gagner du temps, vous pouvez effectuer le règlement de votre commande avant.

La Carte

Poissons et crustacés froids

La part

Terrine de poisson et ses perles marines sur plat.....	6€ ₉₀
Verrine d'écrevisses et gambas aux petits légumes.....	5€ ₈₀
Demi-queue de langouste en macédoine.....	26€ ₀₀
Saumon fumé présenté sur plat.....	7€ ₅₀
Coquille de saumon frais.....	6€ ₀₀
Artichaut norvégien.....	6€ ₅₀
Saumon mariné au citron et son tartare de légumes aux crevettes.....	7€ ₅₀

Poissons chauds

La part

Coquille Saint-Jacques.....	8€ ₅₀
Filet d'églefin sauce provençale.....	8€ ₅₀
Demi-queue de langouste à l'américaine.....	26€ ₀₀
Lotte sauce champagne.....	10€ ₅₀
Filet de sole à l'américaine.....	8€ ₅₀
Filet de saumon sauce champagne.....	8€ ₅₀
Dos de cabillaud sauce citronnée.....	9€ ₅₀

Pour commander :
en boutique ou par tél.
04 70 05 06 17

La Carte

Viandes chaudes

La part

Biche sauce grand veneur.....	9€ ₅₀
Cuisse de chapon fermier aux morilles.....	10€ ₀₀
Cuisse de chapon cuisiné.....	8€ ₅₀
Sauté de marcassin sauce grand veneur.....	9€ ₅₀
Ris de veau aux morilles.....	12€ ₅₀
Dinde cuisinée.....	7€ ₈₀
Noix de veau aux girolles.....	8€ ₈₀
Filet de canard aux morilles.....	11€ ₅₀
Poularde fermière sauce crème.....	8€ ₅₀
Émincé de volaille au jus.....	8€ ₀₀
Caille désossée aux raisins.....	8€ ₉₀

Légumes

4€₀₀/La part

Gratin dauphinois
Pommes dauphines
Poêlée de légumes
Flan de légumes
Risotto
Purée de pommes de terre
Marrons cuisinés

Les 24 et 31 décembre, tout retrait de commande se fera dans le couloir porte grise à droite du magasin de 7h30 à 18h00 non-stop.

Le 25 décembre, les commandes sont à retirer à la boutique de 7h30 à 12h15.

MERCI DE RESPECTER LA TRANCHE HORAIRE CONVENUE ENSEMBLE.

Nous vous informons que nous prenons des commandes fermes et définitives.

Pour gagner du temps, vous pouvez effectuer le règlement de votre commande avant.

Nos Desserts de Fête

Sous forme de Bûche

4€00/La part

de 3 à 10 personnes

Bûche illusion

biscuit joconde, mousse au chocolat noir et éclats de noisettes

Bûche mystique

biscuit aux noisettes, crèmeux praliné

Bûche merveille

biscuit madeleine, croustillant, mousse framboises, vanille

Sous forme de Gâteau

Individuel **3€50**

4 personnes **15€00**

6 personnes **22€00**

8 personnes **29€00**

10 personnes **35€00**

12 personnes **42€00**

Eclatant

biscuit creusois, mousse
chocolat au lait et purée de
poires

Frisson

biscuit joconde, mousse
vanille, mousse griottes

Secret

biscuit madeleine, mousse
passion et crèmeux ananas

Nos petits fours sucrés assortis

1€00/Pièce

Mini tarte au citron, tarte au chocolat noir,
Paris-Brest, tarte aux griottes

Réglette de 9 macarons assortis

12€00

*Toute l'équipe de la Maison Loisy vous souhaite de belles fêtes
et une année 2024 étincelante.*