

Maison Loisy (Le Cochon d'or): Proposition de Toussaint

(1 part de choucroute achetée à 9,50€ =1 bière offerte (du vendredi 27 octobre au Mercredi 1er Novembre)

L'apéritif

Cake apéritif jambon/champ	6,50€/pce
Plateau de 15 blinis au saumon	15,00 €
Plateau de 15 brochettes de gambas	15,00 €
Plateau de 15 brochettes de st-jacques	15,00 €
Plateau de 15 canapés	14,00 €
Plateau de 12 tartelettes crudité	11,00 €
Plateau de 20 petits fours salés	10,00 €
Mini pâté en croûte de volaille	6,50€/pce
Plateau de 15 minis navettes assorties	15,00 €
Pompe aux grattons	15,80€/kg
Pain surp charcuterie (petit)	13,00 €
Grand modèle	26,00 €
Pain surp fromage (petit)	14,00 €
Grand modèle	28,00€
Brioche au saumon fumé (petit)	20,00€
Grand modèle	40,00€
Plateau de 15 minis verrines apéritives	17,00 €
Plateau de 15 petits fours sucrés assortis	14,00 €

Poissons chauds

Lotte à l'américaine	10,50€
Filet de sandre à la fondue de poireaux	8,80 €
Filet de saumon à l'oseille	8,50 €
Coquilles St-Jacques	8,50 €
Filet de cabillaud sauce champagne	8,50 €

Entrées froides

Verrine de gambas et saumon	5,80 €
Cocktail de crevettes	5,80 €
Foie gras de canard sur plat	9,00 €
Pamplemousse au saumon fumé	6,50 €
Pamplemousse cocktail	4,80 €
Plat de crudités variés	4,80 €
Plat de charcuterie	4,50 €
Terrine de lentilles au foie gras et son jambon cru	5,50 €
Coquille de saumon	6,00 €

Entrées chaudes

Bouchée à la reine	5,00 €
Bouchée aux ris de veau	6,50 €
Escargots de Bourgogne	8,00 €
Flamenkuche	au poids
Feuilleté aux morilles et champignons	6,50 €
Croustade de la mer (écrevisses, St-Jacques, petits légumes)	6,50 €
Tatin au chèvre	4,80 €

Viandes chaudes

Couscous	8,50 €
Ris de veau aux morilles	12,50 €
Filet mignon de porc sauce basquaise	8,50 €
Noix de veau aux girolles	8,80 €
Pintade rôtie	7,20 €
Choucroute garnie + 1 bière	9,50 €

Légumes la part: 3,80€

Purée
Gratin dauphinois
Pomme duchesse
Risotto aux légumes
Pomme dauphine
Effilochées d'endives
Poêlée de légumes
Marrons
Ratatouille

Tous nos produits sont
FAIT-MAISON

BOUDIN NOIR

BOUDIN BLANC NATURE

BOUDIN BLANC FORESTIER

Les desserts: 3,50€ pièce

Millefeuille
Feuillantine au chocolat
Crumble aux pommes
Tarte aux myrtilles
Kouglof
Nuage lactée (mousse aux deux chocolats et riz soufflé)
Crème brûlée
Délice printanier aux framboises
Verrine au citron et fraise
Macaron aux noisettes

Magasin ouvert
Mercredi 01 Novembre

de 7H30 à 12H15

Le menu: 28,00€ par personne

Terrine de lentilles au foie gras et son jambon cru
Croustade de la mer (écrevisses,saumon,St-Jacques,petits légumes)
Trou normand glacé
Noix de veau aux girolles
Gratin dauphinois
Salade verte
Fromages
Dessert à choisir dans la liste