

PLATS CHAUDS

Ballotin de poulet fermier, crème au chorizo	9.50€/pers.
Noix de veau cuite à basse température, sauce aux morilles	10.50€/pers.
Agneau de 7h, jus au romarin	12.00€/pers.
Filet de canard, jus réduit au miel	14.00€/pers.
Paleron de bœuf façon goulash	11.00€/pers.

POISSONS CHAUDS

Dos de lieu noir, sauce au beurre blanc	9.00€/pers.
Soufflé d'écrevisses, sauce nantua	9.00€/pers.
Corolle de rouget, sauce safranée	11.00€/pers.

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	2.90€/pers.
Pommes de terre grenailles	3.50€/pers.
Fondant de pommes de terre cœur coulant jus Corsé	2.90€/pers.
Poêlée de légumes de saison	3.20€/pers.
Flan de champignons	2.60€/pers.
Flan de trois légumes	3.00€/pers.
Risotto crémeux au comté	3.20€/pers.
Polenta aux fruits secs	2.50€/pers.

PLATEAU DE FROMAGES 4.50€/pers.

Tomme de vache
Domaine de Bresse
Chèvre de Saint Vincent Bragny
Comté 12 mois



Antoine, Maëlys et Justin
ont le plaisir de vous accueillir

12 place Guignault
71600 PARAY LE MONIAL

du MARDI au SAMEDI

de 8h00 à 12h30
et de 15h00 à 19h00

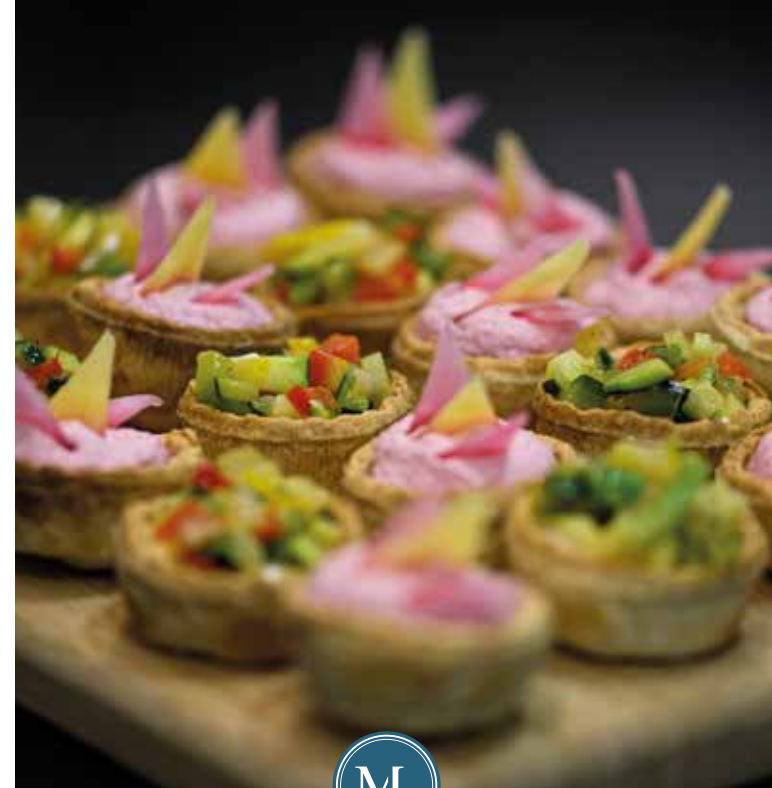
03 85 81 11 57



contact@maison-lacroix.fr

www.maison-lacroix.fr

Tous les produits de cette carte sont disponibles
sur commande, 72h à l'avance



Maison LACROIX

BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR

Carte Traiteur

2024

BUFFETS

minimum 20 personnes

Buffet CAMPAGNARD 13.00€/pers.

- 2 salades composées
- 2 charcuteries
- 1 viande froide

Buffet GOURMET 15.50€/pers.

- 3 salades composées
- 3 charcuteries
- 2 viandes froides

Buffet PRESTIGE 18.90€/pers.

- 3 salades composées
- 3 charcuteries
- 2 viandes froides
- 1 poisson froid

Salades composées

Piémontaise	Macédoine de légumes
Carottes râpées	Museau de boeuf
Lentilles aux lardons	Franc-comtoise
Auvergnate	Charolaise
Océane	Italienne
Tomate mozzarella	

Charcuteries

Jambon blanc	Ballotine de volaille
Jambon cru de Savoie	Pâté en croûte charcutier
Jambon persillé	Chorizo
Rosette	Rillettes de porc
Terrine de campagne	

Viandes froides

Rosbeef	Rôti de dinde
Rôti de porc cuit	Rôti de veau farci
Poulet rôti	Gigot d'agneau

Poissons froids

Terrine de Saint Jacques au citron vert
Médailillon de saumon farci au wakamé



COCKTAIL

Gougères	0.50€/pièce
Pizza à partager [± 80 pièces]	40.00€/pièce
Quiche lorraine à partager [± 80 pièces]	45.00€/pièce
Quiche aux légumes à partager [± 80 pièces]	45.00€/pièce
Cake jambon fromage [± 20 tranches]	12.00€/pièce
Cake aux 3 fromages [± 20 tranches]	12.00€/pièce
Cake thon olive [± 20 tranches]	12.00€/pièce
Mini brioche escargot	2.50€/pièce
Mini burger Charolais au Comté 12 mois	3.00€/pièce
Navette au saumon fumé et fines herbes	2.00€/pièce
Panna cotta de Saint Jacques, coulis mangue	2.00€/pièce
Mini croque-monsieur	2.20€/pièce

Plateaux

Chiffonnade Charcuteries	4.50€/pers.
Chiffonnade Charcuteries et Fromages	4.90€/pers.

Tous les produits de cette carte sont disponibles sur commande, 72h à l'avance



ENTRÉES

Terrine de légumes	3.50€/pers.
Terrine de Saint Jacques, citron vert	4.90€/pers.
Ballotine de volaille	3.50€/pers.
Terrine de veau de saison	4.00€/pers.
Opéra de foie gras	6.50€/pers.
Mille feuilles de sole	6.50€/pers.
Bouchée à la reine	5.90€/pers.
Tourte bourguignonne	4.90€/pers.



PLATS TRADITIONNELS

Choucroute garnie [4 charcuteries et pommes de terre]	9.50€/pers.
Tartiflette	7.50€/pers.
Couscous [agneau, poulet, merguez, boulette]	13.00€/pers.
Paëlla [poulet, gambas, porc, fruits de mer]	11.00€/pers.
Petit salé aux lentilles	7.50€/pers.
Saucisson à la beaujolaise, pommes de terre vapeur	7.50€/pers.
Bœuf bourguignon	6.90€/pers.
Blanquette de veau	8.00€/pers.
Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne	6.50€/pers.
Poulet fermier sauce forestière	8.50€/pers.
Jambon sauce madère	6.50€/pers.
Tête de veau, sauce gribiche et légumes	8.50€/pers.
Pot-au-feu et légumes	9.00€/pers.
Lasagnes	6.50€/pers.
Lasagnes de légumes	7.00€/pers.