

MENU TRADITION

ENTRÉE

Terrine de saumon,
mousseline de merlan,
feuille d'algue de nori

PLAT CHAUD

Médailon de veau,
crèmeux au foie gras
accompagné de
Gratin dauphinois
et Poêlée festive
(chou-fleur couleur, pois mange tout, fèves,
marrons, carottes couleur)

21.00 €

MENU ENFANT

PLAT CHAUD

Suprême de chapon, sauce crème
Gratin dauphinois

9.00 €

MENU SIGNATURE

MISE EN BOUCHE

Demi sphère saumon,
glaçage agrumes sur blinis
Verrine lentilles noires Béluga,
crèmeux potimarron

ENTRÉE

Foie gras de canard français

POISSON CHAUD

Cassolette de joues de sandre,
légumes anciens,
sauce au Saint Véran

PLAT CHAUD

Chapon sauce vin jaune
accompagné de
Gratin dauphinois
et Poêlée festive
(chou-fleur couleur, pois mange tout, fèves,
marrons, carottes couleur)

39.00 €

Ne pas jeter sur la voie publique

ESPRIT.COM

Dimanche 21/12	8h00 - 12h00
Lundi 22/12	8h00 - 12h30 15h00-19h00
Mardi 23/12	8h00 - 19h00
Mercredi 24/12	7h30 - 17h30
Jeudi 25/12	Fermé
26 - 27/12	Horaires habituels
Dimanche 28/12	8h00 - 12h00
Lundi 29/12	8h00 - 12h30 15h00-19h00
Mardi 30/12	8h00 - 12h30 15h00-19h00
Mercredi 31/12	7h30 - 17h30
Jeudi 01/01	Fermé
Vendredi 02/01	8h00 - 12h30 15h00-19h00

DATES LIMITES DES PRISES DE COMMANDES

Noël

jusqu'au 17/12 à 12h00

Jour de l'An

jusqu'au 24/12 à 17h30

sous réserve d'approvisionnement
des matières premières

Nous nous consacrons uniquement
aux produits indiqués
sur la carte festive



CARTE des fêtes

03 85 81 11 57 - contact@maison-lacroix.fr
12 place Guignault - 71600 PARAY LE MONIAL
f @ www.maison-lacroix.fr

2025

PIÈCES COCKTAIL minimum 4 par commande

Mini crème brûlée foie gras mangue	3.00 €
Demi-sphère saumon, glaçage agrumes sur blinis	2.50 €
Bavarois de Saint Jacques, éclats de choux-fleurs tricolores	2.50 €
Verrine lentilles noires Béluga, crémeux potimarron	2.50 €
Tartelette à la crème de truffe, chips de brési fumé	2.50 €

	16 pièces	24 pièces
PLATEAU DE VERRINES	36.00 €	55.00 €

Mini crème brûlée foie gras mangue
Bavarois de Saint Jacques, éclats de choux-fleurs tricolores
Verrine lentilles noires Béluga, crémeux potimarron
Tartelette à la crème de truffe, chips de brési fumé

ENTRÉES

Foie gras de canard français	13.90 € les 100g
Saumon fumé BØMLO	69.90 €
Douzaine d'escargots au beurre d'Isigny AOP	9.50 € la douzaine
Boudin blanc nature	21.90 € / Kg
Boudin blanc truffé (Truffe de Bourgogne)	39.90 € / Kg
Bouchée à la reine	7.00 €
Terrine de saumon, mousseline de merlan, feuille d'algue de nori	4.50 €
Pâté croûte de cerf façon grand veneur et airelles	4.50 €
Boite chaude d'effiloché de bœuf, jus à l'ail noir	6.50 €
Verrine crevettes marinées au ponzu, légumes thai	6.50 €

PLATS CHAUDS

Médailon de veau, crémeux au foie gras	11.00 €
Magret de canard laqué miel et épices de Noël	13.00 €
Marbré de mignon de sanglier, jus corsé aux trompettes de la mort	12.00 €
Traditionnel suprême de chapon, sauce au vin jaune	12.00 €

POISSONS CHAUDS

Cassolette de joues de sandre, légumes anciens, sauce au Saint Vérant	9.50 €
Risotto de Saint Jacques, beurre d'orange	9.90 €

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	3.00 €
Poêlée festive (chou-fleur couleur, pois mange-tout, fèves, marrons, carottes couleur)	3.00 €
Tatin de courge et chèvre	3.00 €
Lentilles corail, curry, coco façon risotto	3.00 €

PLATEAU DE FROMAGES 4.50 € par pers.

Saint-Marcellin - Bleu de Bresse - Comté - Brie truffé
à partir de 2 pers.

CÔTÉ VIANDE

Fondue bourguignonne - 0.250 kg par pers.	8.50 € / pers.
Pierrade boeuf, veau, volaille, canard - 0.250 kg par pers.	8.50 € / pers.
Pierrade boeuf, veau, volaille - 0.250 kg par pers.	8.00 € / pers.
Rosbif extra	32.90 € / Kg

PRÉPARATION BOUCHÈRE FESTIVES

Rôti de veau farci cranberries et pistaches torréfiées	32.90 € / Kg
Magret de canard façon tournedos figues et foie gras	39.90 € / Kg
Roulé de chapon des Tartins farci aux morilles	38.90 € / Kg

VOLAILLES

Uniquement sur commande

Chapon de la ferme des Tartins (3/3.1 kg) (71 600 Poisson)
Poularde fermière de l'Ain (2.2/2.8kg)
Chapon de pintade du Père Laurent (2.1 / 2.3 Kg)
Dinde fermière du père Laurent (3.5/4.2kg)
Mini chapon (2/2.9 kg)

Prix
sur demande