

Vous avez envie d'un met particulier,
n'hésitez pas, consultez nous

« Chez Patrick et Valérie »

Restaurant Au Goutillon Beaujolais

Formule midi et Menus gourmets



850, Route de la Colline

69480 Lachassagne

site : www.au-goutillon-beaujolais.com

e.mail : contact@au-goutillon-beaujolais.com

Toute l'année

Traiteur -Plats à emporter

Hiver 2007 2008

A commander sur place ou par téléphone ou par e.mail

04.74.67.14.99

(merci de passer vos commandes au plus tard 72h avant la date de retrait)

PLATS A EMPORTER

PLAISIRS DU PALAIS

- ✓ Dodine de foie gras de canard mi-cuit au torchon. 82.00 €/kg
En portion individuelle 8.50 €
- ✓ Verrine au doux mélange d'avocat, écrevisses, pamplemousses roses et herbes fraîches 6.50 €
- ✓ Terrine de sandre et st jacques, émulsion de noisettes grillées (mini 4 pers) 6.30 €
- ✓ Tartare de saumon fumé, pomme granny et fruits exotiques 5.00 €
- ✓ Terrine de gibier aux noisettes, chutney du moment 4.50 €
- ✓ Médaillon de saumon farçi en Bellevue 6.00 €
- ✓ Marbré de foie gras de canard poêlé, ris de veau et magret Fumé (mini 4 pers) 10.50 €

RICHESSSES EN MER ET RIVIERE

- ✓ Dos de sandre doré sur la peau, en meurette 11.50 €
- ✓ Noix de Saint-jacques et langoustines juste saisies effilochées d'endives rouges et jaunes, capuccino de langoustine 16.50 €
- ✓ Blanquette de lotte aux girolles 15.00 €
- ✓ Timbale de sandre et grenouilles, crème de langoustines 10.50 €
- ✓ Homard bleu rôti au bois de réglisse
- Lait de coco, curry et citronnelle en bouillon mousseux 25.50 €

Pains spéciaux : individuels ou en baguettes

- ✓ Pain de campagne 4,00 €/kg
- ✓ Pain de campagne noix noisettes raisins
- ✓ Pain de campagne pavots, sésames
- ✓ Pain de campagne abricots secs 5,00 €/kg
- ✓ Pain de campagne aux olives
- ✓ Brioche pur beurre 6.50 €/kg

Promotion.....

Réduction de 10% pour tout menu complet commandé
(entrée, plat, dessert)

SAVEURS DU TERROIR

- ✓ Parmentier de canard confit, sauce légère à la réglisse 8.50 €
- ✓ Filet de bœuf Rossini en Brioche (mini 4 pers) 20.50 €
- ✓ Fricassée de volaille de Bresse aux morilles (mini 4 pers) 18.00 €
- ✓ Carré de biche rôti aux noisettes grillées jus nourri au vin jaune et trompettes 17.50 €
- ✓ Gigolette de volaille fermière farçie au foie gras jus au Champagne 15.00 €
- ✓ Ris de veau braisé, demoiselles écrevisses, fines brunoise au beurre salé parfumé à l'estragon, jus de braisage à la crème fleurette 19.50 €
- ✓ Suprême de poulet fermier à l'ananas, gingembre et combava 12.00 €

EN PASSANT PAR LE JARDIN

- ✓ Légumes +gratin Dauphinois ou risotto aux cèpes 2.30 €

DESSERTS

- ✓ Bûche noire intense au praliné 4,00 €
- ✓ Gros macaron cacao fourré chocolat & framboises fraîches sur une nage de chocolat 5.50 €
- ✓ Tartelette crémeuse au citron et chocolat 4.00 €
- ✓ Verrine Arlequin (gelée citron vert, minestrone de mangue, mascarpone onctueux, gelée de thé au jasmin) 5.50 €
- ✓ Assiette de douceurs (4 gourmandises) 6.50 €
- ✓ Entremet ELEGANCE, (Crème bavaroise lactée au caramel et crémeux à la vanille et au basilic) 5.50 €
- ✓ Tiramisu onctueux pur arabica en verrine 4.50 €
- ✓ Tartelette amandine aux fruits exotiques 5.00 €
- ✓ Tarte 8 personnes 16.50 €
- ✓ Tartelette des Demoiselles tatin 4.00 €

Papillement vôtre !