

MENU TRADITION

ENTRÉE

Mille-feuilles saumon
et Saint-Jacques
(bavarois saumon, insert Saint-Jacques,
biscuit pistache)

PLAT CHAUD

Mignon de porc lardé,
mousseline de volaille,
jus au riesling
et éclats de marrons
Gratin dauphinois
Poêlée festive
(chou chinois, pois mange tout, fèves,
marrons, carottes rouges)

19.00 €

MENU SIGNATURE

MISE EN BOUCHE

Mini lobster roll
(pain brioché, chair de homard, coleslaw)
Panna cotta des sous-bois,
lardons, chantilly fumée

ENTRÉE

Foie gras de canard français,
chutney de figues

POISSON CHAUD

Dariole de Saint-Jacques
aux petits légumes,
sauce au Saint-Véran,
risotto à l'encre de seiche

PLAT CHAUD

Suprême de chapon,
sauce aux girolles
Gratin dauphinois
Poêlée festive
(chou chinois, pois mange tout, fèves,
marrons, carottes rouges)

38.00 €

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

Dimanche 22/12	8h00 - 12h00
Lundi 23/12	8h00 - 19h00
Mardi 24/12	7h30 - 17h30
Mercredi 25/12	Fermé
26 - 27 - 28/12	Horaires habituels
Dimanche 29/12	8h00 - 12h00
Lundi 30/12	8h00 - 19h00
Mardi 31/12	7h30 - 17h30
Mercredi 01/01	Fermé
Jeudi 02/01	Fermé
03 - 04/01	Horaires habituels



Maison LACROIX

BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR



Carte des fêtes

2024

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



PIÈCES COCKTAIL minimum 4 par commande

Mini bun foie gras	3.00 €
Mini lobster roll (pain brioché, chair de homard, coleslaw)	3.00 €
Panna cotta des sous-bois, lardons, chantilly fumée	2.00 €
Mini tartelette butternut rôtie, mousse bleu de Bresse	2.00 €
Gaufre franc-comtoise (saucisse de Morteau Bouhéret IGP, morbier AOP)	2.50 €

PLATEAU DE VERRINES

Mini bun foie gras	16 pièces	
Panna cotta des sous-bois, lardons, chantilly fumée		35.00 €
Mini tartelette butternut rôtie, mousse bleu de Bresse	24 pièces	
Gaufre franc-comtoise (saucisse de Morteau Bouhéret IGP, morbier AOP)		52.00 €

suivez-nous sur les réseaux



ENTRÉES

Foie gras de canard	14.90 € les 100g
Douzaine d'escargots au beurre d'Isigny AOP	9.50 € la douzaine
Boudin blanc nature	19.90 € / Kg
Boudin blanc truffé (truffe de Bourgogne)	39.90 € / Kg
Bouchée à la reine (ris de veau, cèpes, quenelles maison)	5.90 €
Terrine de sandre et écrevisses	4.30 €
Terrine de cerf aux morilles	3.90 €
Bûche autour du canard (bavarois au foie gras de canard, cuisse de canard confite, glaçage crème de cassis de Bourgogne)	6.90 €
Mille-feuilles saumon et Saint-Jacques (bavarois saumon, insert Saint-Jacques, biscuit pistache)	6.90 €
Saumon fumé Bomlo (Norvège)	69.90 € / Kg
Saumon gravlax	69.90 € / Kg



PLATS CHAUDS

Mignon de porc lardé, mousseline de volaille, jus au riesling et éclats de marrons	9.90 €
Magret de canard sauce aux griottes	13.00 €
Pavé de biche, réduction au Ratafia	14.00 €
Suprême de chapon, sauce aux girolles	12.00 €



POISSONS CHAUDS

Pavé d'omble chevalier, sauce aux baies de Szechuan	14.00 €
Dariole de Saint-Jacques aux petits légumes, sauce au Saint-Véran	9.90 €



ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	2.90 €
Poêlée festive (chou chinois, pois mange tout, fèves, marrons, carottes rouges)	2.90 €
Flan de champignons	2.50 €
Risotto à l'encre de seiche	2.90 €



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



VOLAILLES Uniquement sur commande

Chapon de la ferme des Tartins (3/3.1kg) (71 600 Poisson)	22.90 € / Kg
Poularde fermière de l'Ain (2.2/2.8kg)	19.90 € / Kg
Chapon de pintade du Père Laurent (2.1 / 2.3 Kg)	28.90 € / Kg
Dinde fermière du père Laurent (3.5/4.2kg)	21.90 € / Kg
Mini chapon (2/2.9 kg)	22.90 € / Kg