

La Forestelle

Traiteur en Beaujolais



Fêtes de fin d'année

2014/2015

Plats à emporter

Commandes et réservations au 04.74.60.10.03

Ou sur info@laforestelle.com

Vers Bœuf
69870 St Cyr le Chatoux

**Nous travaillons uniquement sur commande,
Nos produits sont frais et transformés dans notre cuisine**

**Pour nous contacter :
04.74.60.10.03**

Ou de préférence par mail : info@laforestelle.com

**Les commandes seront à passer :
Au plus tard le dimanche 21 pour les 24 et 25 Décembre et plus
Au plus tard le dimanche 28 Décembre pour les 31/12 et 1^{er} Janvier.**

Quantités minimum : 4 personnes

**Les plats sont à retirer dans nos locaux,
La Forestelle
Vers Bœuf
69870 St Cyr le Chatoux**

**Les enlèvements pour Noël et la St Sylvestre,
Se feront le 24 Décembre avant 15H00 et
Le 31 Décembre avant 15H00
Règlement le jour de livraison**

**Livraisons possibles
Nous consulter**

Plats à rendre Propres dans la semaine

Nous ne prenons pas la carte bleue

Bonnes fêtes à toutes et à tous !

Pour votre apéritif

Canapés assortis	(la pièce) 0.80€
Mini Brioche mousse foie gras.....	(la pièce) 0.90€
Briochin escargot.....	(la pièce) 0.95€
Feuilletés salés	(les 100g) 3.20€
Pain surprise	(env.60parts) 32.00€
Mini pièces chaudes	(3 pièces) 2.50€
Cassolettes chaudes.....	1.50€
(Ravioles sauce foie gras, Crème de potiron aux marrons, Quenelles sauce Nantua, Moules au Curry, crème du Barry et speck grillé,...)	

Entrées froides

Foie gras et son pain d'épice, oignons confits.....	5.00€
Foie gras aux figues et sa brioche.....	5.20€
Pâté en croûte d'oie gourmand et concassée de condiments.....	3.50€
Saumon fumé Gravlaks et ses Blinis, crème citronnée(110 gr./pers).....	4.80€
Médailon de saumon aux tomates confites.....	4.60€
Pâté en croûte de cerf aux figues et compotée de fruits secs.....	3.90€

Entrées chaudes

Cocotte de St Jacques lutée au vin blanc.....	6.00€
Timbaline de Sandre à la crème de Langoustine.....	5.50€
Feuilleté d'escargots à la Florentine et sa sauce ciboulette.....	5.20€
Gratin de fruits de mer à la bisque de homard.....	5.00€
Croustillant de St Jacques aux blancs de poireaux et filet de rouget.....	6.50€
Tarte fine au foie gras poêlé et sa pomme confite.....	6.20€
Vol au vent de ris de veau aux cèpes.....	6.50€

Poissons

Pavé de saumon à la fondue d'endives sauce crémée à l'oseille.....	5.80€
Filet de dorade Royale, sauce agrumes	7.50€
Filet de St Pierre, sauce champagne.....	6.80€

Viandes

Suprême de pintade Jurassien et ses noisettes grillées	7.00€
Civet de cerf aux griottes.....	7.10€
Sauté de veau sauce foie gras et Châtaignes.....	6.60€
Suprême de volaille aux écrevisses ou aux Morilles.....	6.80€
Mignon de porc en croûte, sauce Madère	5.80€
Fricassée de chapon à la crème de cèpes.....	6.30€
Cuisses de canard à l'orange.....	6.50€
Demi coquelet au porto et aux deux raisins.....	7.00€
Estouffade de sanglier sauce grand veneur.....	7.20€

Légumes d'accompagnement

Gratin Dauphinois à l'ancienne.....	2.30€
Gratin de cardons.....	2.80€
Ecrasée de patate douce.....	2.40€
Poêlée de champignons forestiers.....	3.50€
Blinis de pomme de terre (X2).....	2.00€
Pressée de légumes maraichers (fèves, courge, carottes, Vitelotte).....	1.80€
Soufflé de potiron.....	1.90€
Moelleux de pommes terre au cœur de morille.....	2.20€
Purée de marrons.....	2.80€

Desserts

Bûche pâtissière café, chocolat, vanille, pralinée, framboisine.....(la part)	3.10€
Entremet : (Opéra, Royal chocolat, Poirier, Framboisier).....(la part)	3.00€
Mignardises	la pièce 1.00€
Tartes (citron meringuée, praline, choco, Tatin).....Mini 6 pers.....	2.20€
Pain d'épices 6 personnes.....	8.00€
Verrines (ardéchoise, mousse citron et spéculos, panacotta/framboise).....	1.60€
Bûche de nougat glacé et coulis de fruits rouges.....	3.20€
Bûche Vacherin vanille/cassis	2.50€

Conditions de commande au dos

La Forestelle vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !