

# La Forestelle

## Traiteur en Beaujolais

**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](mailto:info@laforestelle.com)**

**Les commandes seront à passer :  
Au plus tard le lundi 19/12 pour les 24 et 25 Décembre  
Au plus tard le lundi 26/12 pour les 31/12 et 1<sup>er</sup> Janvier.**

**Quantités minimum : 4 personnes**

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

Plats à rendre Propres dans la semaine

Les enlèvements pour Noël et la St Sylvestre,  
Se feront le 24 Décembre avant 14H00  
et Le 31 Décembre avant 14H00

Livraison possible suivant nombre de personnes  
(nous consulter)

**Règlement le jour de livraison**

**Nous ne prenons pas la carte bleue**

\*\*\*\*

**N'hésitez pas à nous consulter pour toute information !**



**Fêtes de fin d'année**

2016/2017

**Plats à emporter**

**Réveillon du jour de l'an**

Commandes et réservations au 04.74.60.10.03  
Ou sur [info@laforestelle.com](mailto:info@laforestelle.com)

Vers Bœuf  
69870 St Cyr le Chatoux

## Pour votre apéritif

Canapés assortis .....	(la pièce) 0.90€
Mini Brioche mousse foie gras.....	(la pièce) 0.90€
Briochin escargot.....	(la pièce) 0.95€
Pain surprise .....	(env.60parts) 33.00€
Mini pièces chaudes .....	(3 pièces) 2.60€
Verrines gourmandes .....	(la pièce) 1.40€
(chèvre/légumes confits, bleu d'auvergne/poire caramélisée, avocat/crevette et gelée de pamplemousse)	
Cassolettes chaudes.....	1.60€
(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, compotée d'oignons.....	5.50€
Foie gras aux figues et sa brioche et compotée de fruits secs.....	5.80€
Pâté en croûte d'oie gourmand et concassée de condiments.....	3.80€
Terrine de Brochet et son médaillon d'écrevisses.....	3.50€
Médaillon de langouste en terrine d'écrevisse.....	4.50€

## Entrées chaudes

Cocotte de St Jacques au vin blanc et julienne de légumes.....	6.50€
Timbaline de Sandre à la crème de Langoustine.....	5.60€
Cassolette briochée d'escargots à la Florentine et sa sauce ciboulette.....	5.80€
Feuilleté de filet de caille forestier au jus réduit de Balsamique.....	6.50€
Croustillant de St Jacques aux blancs de poireaux et filet de rouget.....	6.80€
Tarte fine au foie gras poêlé et sa pomme confite.....	6.60€
Cassolette de cabillaud et écrevisses, sauce riesling.....	5.90€
Tourte à la pintade et foie gras aux fruits secs .....	6.00€

## Poissons

Pavé de saumon à la fondue d'endives sauce crémée à l'oseille.....	5.80€
Filet de dorade Royale, sauce agrumes .....	7.70€
Filet de St Pierre, sauce champagne.....	7.10€
Filet de Sandre et crème d'estragon citronnée.....	7.50€
Turbo sauce émulsionnée au safran .....	10.00€

## Viandes

Suprême de pintade Jurassien et ses noisettes grillées .....	7.00€
Civet de cerf aux griottes.....	7.10€
Mignon de veau sauce crémée aux éclats de Morilles .....	9.20€
Tendre de volaille aux écrevisses .....	6.80€
Fricassée de chapon à la crème de cèpes.....	6.60€
Cuisses de canard à l'orange.....	6.60€
Filet d'oie braisée au jus corsé .....	8.10€
Filet mignon de porcelet au confit de fruits d'hiver.....	6.00€

## Légumes d'accompagnement

Gratin Dauphinois à l'ancienne.....	2.35€
Gratin de cardons.....	3.00€
Poêlée de champignons forestiers.....	3.50€
Blinis de pomme de terre (X2).....	2.50€
Légumes primeurs (pois croquant, pois maraichers et oignons cives).....	2.00€
Soufflé de potiron (1 pièce).....	2.00€
Moelleux de pommes terre au cœur de morille.....	2.20€
Purée de marrons.....	2.80€
Fenouil braisé .....	2.00€

## Desserts

Entremet : (Opéra, Royal chocolat, Poirier, Framboisier).....	(la part) 3.00€
Mignardises .....	la pièce 1.20€
Pain d'épices 8/10 personnes.....	8.00€
Verrines (ardéchoise, mousse citron et spéculos, panacotta/framboise).....	1.60€
Omelette norvégienne .....	2.20€
Buches de Noël (dispo en 4 ; 6 ; 8 et 12 parts).....	3.00€ la part
- Bûche Royale (mousse choco sur feuillantine pralinée)	
- L'exotique (biscuit nature et mousse passion avec insert Cassis)	
- La roulée chocolat et marrons	
- La Framboisine (aux framboises et recouverte de nappage fruits rouges)	

## Conditions de commande au dos

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