

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**

**Les commandes seront à passer :
Au plus tard le mardi 19/12 pour les 24 et 25 Décembre
Au plus tard le mardi 26/12 pour les 31/12 et 1^{er} Janvier.**

Quantités minimum par plat : 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 12H00
et Le 31 Décembre avant 12H00

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 !



Plats à emporter
Fêtes de fin d'année
2017/2018

Commandes et réservations au 04.74.60.10.03
Ou sur info@laforestelle.com

Vers Bœuf
69870 St Cyr le Chatoux

Pour votre apéritif

Canapés assortis	(la pièce) 1.00€
(Tarama, œuf de caille, saumon fumé, asperges, charcutier, œufs de lump noirs)	
Mini Brioche mousse foie gras.....	(la pièce) 1.00€
Briochin escargot.....	(la pièce) 1.00€
Pain surprise	(env.60parts) 33.00€
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, Quenelles sauce Nantua, Moules au Curry)	

Entrées froides

Terrine de pressée de canard au foie gras.....	5.20€
Foie gras sur pain d'épices et compotée d'oignons.....	5.80€
Terrine vigneronne aux éclats de châtaignes et son confit de fruits d'hiver....	4.50€
Saumon fumé d'Ecosse et ses blinis à la crème d'aneth (120gr).....	8.00€
Médaille de langouste en terrine d'écrevisse.....	4.80€
Terrine de saumon à l'oseille.....	4.20€

Entrées chaudes

Cocotte de St Jacques au vin blanc et julienne de légumes.....	6.50€
Bocal de Butternut et foie gras au crumble de pain d'épices.....	5.90€
Cassolette lutée à la Dieppoise (moules et poisson).....	6.50€
Tarte fine au foie gras poêlé et sa pomme confite.....	6.60€
Tarte fine d'escargots et bolets à la crème d'ail des ours.....	5.50€
Risotto crémeux au et sa St Jacques safranée.....	4.80€
Riz de veau à la crème de cèpes en feuilletage.....	8.00€
Cassolette de pintade et petits légumes sauce au Porto et foie gras.....	7.20€

Poissons

Pavé de saumon à la fondue de poireaux sauce crémée à l'oseille.....	7.50€
Filet de dorade Royale, sauce agrumes	8.20€
Filet de St Pierre, sauce champagne.....	8.10€
Filet de Sandre à la crème d'estragon citronnée.....	7.50€

Viandes

Mignon de veau sauce crémée aux éclats de Morilles	9.20€
Tendre de volaille aux écrevisses	6.80€
Fricassée de chapon au vin jaune.....	6.80€
Sauté de kangourou aux châtaignes.....	7.00€
Souris de cerf au vin de Bourgogne.....	7.00€
Civet de cerf aux griottes.....	7.10€
Sauté de chevreuil sauce crème poivrée au Cognac.....	8.50€
Magret de canette sauce au Fleurie acidulée aux groseilles	8.00€

Légumes d'accompagnement

Gratin Dauphinois à l'ancienne.....	2.50€
Gratin de cardons.....	3.00€
Poêlée de champignons forestiers.....	3.50€
Millefeuille de pomme de terre et champignons.....	3.00€
Trio gourmand de légumes d'antan (panais , rutabaga et Butternut).....	3.50€
Soufflé de potiron (1 pièce).....	2.00€
Tatin aux endives braisées.....	3.00€
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€
Buches de Noël (dispo en 6 ; 8 et 12 parts).....	3.00€ la part
- Bûche Royale (mousse choco sur feuillantine pralinée)	
- Bûche Royale et caramel beurre salé	
- La roulée pralinée et ganache chocolat	
- La Framboisier (aux framboises et recouverte de nappage fruits rouges)	
- La poirier (mousse choco noir, mousse poire et compotée de poires)	
Bûche glacée (uniquement 6 personnes)	4.00€ la part
- Framboise et passion cœur de meringue	

Conditions de commande au dos

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

