



R LESCLETTE Traiteur Plat à emporter
EURL ROCHE RESTAURATION
ODETTE ET GÉRARD ROCHE
174 ROUTE DE POISSON
71600 PARAY LE MONIAL
Tél 03 85 24 94 22



MAIL : rest.lesclette@orange.fr

SERVICE TRAITEUR R LESCLETTE

REPAS SANS SERVICE



LE MINIMUM DE COMMANDE EST DE 15 REPAS

PRIX TTC A LA PORTION -TARIF ÉTABLI SELON LE TAUX DE TVA EN VIGUEUR, SOIT 5,5%.
LE TAUX DE TVA APPLICABLE SERA CELUI EN VIGUEUR AU MOMENTS DE LA PRESTATION.

VOUS VENEZ DE NOUS CONTACTER, NOUS VOUS EN REMERCIONS.

TOUS NOS MENUS PEUVENT SE MODIFIER SELON VOS CONVENANCES.

BUFFET FROID SELON VOS GOÛTS SUR DEMANDE



Menu 1 : 16,00 €

Fondant de foie de volaille et sa salade.

Aiguillette de bœuf, jus aux épices.
Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu 2 : 18,00 €

Cassolette de fruits de mer au safran.

Noix de joue de bœuf braisée au vin rouge.
Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu 3 : 19,00 €

Feuilleté de fruits de mer, crème de crustacés.

Jambon braisé a l'os, sauce douce au porto.
Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu 4 : 21,00 €

Mousseline chaude de poissons, brunoise de légumes, sa sauce.

Sauté de veau aux champignons et petits oignons.
Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu 5 : 22,00 €

Mosaïque de bœuf, vinaigrette framboises, sa salade.

Filet de Daurade, sa sauce douce.
Riz Pilaf, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu 6 : 24,00 €

Terrine froide de poissons, brunoise de légumes, sauce fines herbes.

ou

Feuilleté d'escargots et magret fumé, crème de champignons.

Dos de flétan, émincé de haddock, sa sauce douce.

ou

Fricassée de poulet fermier aux écrevisses.

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu 7 : 25,00 €

Feuilleté de grenouilles désossées, brunoise légumes, sauce fines herbes.

ou

Ratatouille de crevettes et queues écrevisses décortiquées, vinaigrette au jus de cuisson.

Magret de canard au miel et citrons, suivant approvisionnement

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu 8 : 28,00 €

Tourte chaude de queues de bœuf aux petits légumes, son jus.

Fricassée de poulet fermier aux morilles.

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Menu 9 : 30,00 €

Foie gras frais maison, petite confiture, son pain de campagne.

Pièce de veau en croustade, son jus au porto rouge.

Gratin Dauphinois, Gâteau de légumes.

Dessert à choisir avec le client.

Liste des desserts :

Nous fabriquons toute notre pâtisserie, sauf les pièces en choux.

Truffons chocolat, praliné orange, crème anglaise.
Croustillant aux trois chocolats, crème anglaise.
Miroir mangue et passion, son coulis.
Succès framboise pistache.
Bavarois aux fruits de saison, son coulis.
Gâteau ambassadeur et son coulis.
Vacherin Maison, parfum au choix.
Nougat glacé aux fruits secs, crème anglaise.
Poirier, Framboisier, Fraisier, aux fruits suivant la saisons.
Délice poires, caramel beurre salé.
Œuf neige.
Mousse au chocolat.

Duo de desserts- supplément de 1,50 €uros.

Trilogie de desserts- supplément de 2,00 €uros.

VALABLE DE AVRIL 2023 A SEPTEMBRE 2023