

## Menu Réveillon à 30€ Au choix à Emporter

Le foie gras de canard maison  
et sa confiture d'oignons

ou

La terrine de saint-jacques et saumon fumé

\*\*\*\*\*

Le feuilleté d'escargots

\*\*\*\*\*

Les noix de veau aux morilles

ou

Les gambas au curcumin

\*\*\*\*\*

La trilogie de fromages

\*\*\*\*\*

Le crémeux aux poires caramel beurre salé

ou

La charlotte aux fruits

**Une bouteille offerte pour 4 pers.**

**Graves ou Bordeaux Moelleux**

*(Ne pas jeter sur la voie publique)*

## Menu du 1<sup>er</sup> Janvier Au restaurant

Le foie gras de canard maison  
et sa confiture d'oignons

\*\*\*\*\*

Le duo de saint-jacques et gambas  
au coulis de crustacés

\*\*\*\*\*

Fromages au choix

\*\*\*\*\*

La farandole de mignardises

**46€ tout compris**

**Apéritif, vins, eaux et café**

RCS : 442 890 844

# L'ALEZAN RESTAURANT-TRAITEUR CHAMBRES D'HÔTES

---

**VENTE A  
EMPORTER**



3 rue de Montgrésin  
60560 Orry la Ville  
**Tel. 03-44-58-91-30**  
lalezan@free.fr

Site web : [www.lalezan60.fr](http://www.lalezan60.fr)



**Fermé les Dimanche soir et lundi**

-Les navettes foie gras ou saumon fumé (4 pièces)*	4,75€
-Les Mises en bouche apéritif (6 pièces)*	5,50€
-Pain surprise au choix (48 pièces mini)*	34,00€

### **Les Entrées Froides :**

	<b>P'unité</b>
-Les choux garnis au foie gras*	7,00€
-Le foie gras maison (la part)*	7,00€
-Le foie gras maison 500gr~ *	63,00€
-Le foie gras maison 1 kg~ *	120,00€
-Le saumon fumé maison *	5,50€
-Le demi saumon fumé maison(10/12 pers) *	53,00€
-Les rillettes au saumon fumé*	5,00€
-Le roulé de fromage frais au saumon fumé*	5,00€

Confiture d'oignons *	1,00€
Confiture de figues *	1,00€

### **Les Entrées chaudes :**

	<b>P'unité</b>
-Le feuilleté d'escargots à l'ail*	4,50€
-Le feuilleté de chèvre et saumon fumé *	4,50€
-La tourte de chavignol aux pommes *	5,00€
-La terrine de crevettes roses *	4,50€
-La terrine de saint jacques et saumon *	5,50€
La cassolette de pétoncles coulis de crustacés *	5,50€
La cassolette de crevettes piment d'espelette *	5,50€
La cassolette de St-jacques à la bretonne *	5,50€

*Produits fait maison \**

### **Les Viandes cuisinées :**

	<b>P'unité</b>
-Le rôti de mignon de porc au bacon*	7,50€
-Le confit de canard*	7,50€
-Le tournedos de pintade rôti *	8,50€
-La dodine de pintade farcie aux Cèpes*	10,00€
-La cuisse de chapon, farcie (2 pers) *	18,50€
-La Souris d'agneau 7 heures *	11,00€
-Le filet bœuf en brioche (mini 6 pers) *	12,50€
-Le carré d'agneau aux herbes *	12,00€
-Les noix de veau aux morilles *	11,50€
-Le gigot d'agneau sans os (6/8 pers) *	58,50€

### **Les plats en sauces :**

-Le sauté de porc à l'estragon (mini 6 pers) *	7,00€
-Le mijoté de chapon*	8,50€
-Le sauté de sanglier (mini 6 pers) *	8,50€
-Le sauté de veau marengo (mini 6 pers) *	9,00€
-La carbonade flamande (mini 6 pers) *	9,00€
-Le bœuf bourguignon (mini 6 pers) *	8,50€

### **Les Poissons et Crustacés cuisinés :**

	<b>P'unité</b>
-Le parmentier de cabillaud *	9,00€
-Le gratiné de gambas au curcumin*	8,50€
-Le dos de lieu à la provençale *	8,50€
-Le feuilleté au saumon *	8,50€
-La nage de st-jacques aux poireaux *	9,50€

### **Garnitures au choix:\***

Gratin dauphinois, gratin de patates douces,  
pommes sarladaises aux gésiers,  
risotto aux cèpes,  
purée butternut, tomate provençale

### **Sauces pour les plats : 1€/pers\***

Au cèpes, aux morilles, à l'ail, au poivre,  
cidre caramélisé, sirop d'érable, moutarde, bordelaise

### **Les Fromages (avec salade) :**

- La trilogie de fromages	2,00€
-Les bricks de maroilles chaudes	2,50€

### **Les Desserts :**

	<b>P'unité</b>
-L'entremet aux poires caramel beurre salé *	3,50€
-La tarte crumble aux pommes *	3,50€
-La charlotte au praliné *	3,50€
-Le craquant au chocolat	3,00€
-Le bavaois aux fruits rouge *	3,50€
-Le moelleux au chocolat *	3,50€
-Les macarons (5pcs différentes)	5,50€

**Les commandes peuvent être passées par mail  
avec confirmation de notre part**

*Date limite de commande pour Noël :  
le 20 décembre à 15h00*