

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^{er} 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



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 :

	P'unité
-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 :

	P'unité
-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 :

	P'unité
-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 :

	P'unité
-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 :

	P'unité
-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*