



LE LION D'OR
26, Rue du Pont 49123 Ingrandes-Le Fresne sur Loire

Mail : hotelrestoleliondor@gmail.com
Site Internet : www.leliondor49.fr

Date du Traiteur : Midi Soir

Nom : Prénom :

Portable

Adresse Postale :

Nombre de personnes :

Accompagnement pour l'apéritif (4 au choix)

3,50 € par personne

- ◆ Blinis saumon gravlax
- ◆ Chou garni chèvre frais, tomates séchées
- ◆ Wraps
- ◆ Buns magret fumé
- ◆ Flan de poisson
- ◆ Macaron au foie gras
- ◆ Verrine crevettes aux poivrons confits
- ◆ Mini-club sandwiches
- ◆ Verrine petits-pois crémeux au lard
- ◆ Quiche Lorraine revisitée
- ◆ Mini-croque Monsieur (*Attention à réchauffer sur place*)

Entrée : (1 au choix)

6,00 € par personne

- ◆ Tatin de cochon au chorizo
- ◆ Feuilleté forestier, chips de magret fumé
- ◆ Salade Angevine (*Salade, rillauds, pommes*)
- ◆ Soufflé de poisson au légumes
- ◆ Profiterole de saumon fumé, chèvre frais
- ◆ Foie gras de canard, chutney de figes (supplément 2,00 € / portion)

Plat : (1 au choix)

Garnitures : Gratin, légumes

9,00 € par personne

- ◆ Chartreuse de pintade aux champignons
- ◆ Blanquette de volaille aux légumes
- ◆ Maigre de porc à l'ancienne
- ◆ Poisson du marché sauce marnière
- ◆ Paleron de bœuf braisé aux carottes

Plat à thème : (1 au choix)

9,00 € par personne

- ◆ Couscous
- ◆ Tartiflette
- ◆ Croziflette (supplément 1€ par personne)
- ◆ Paella
- ◆ Tajine de poulet (semoule ou pomme de terre)
- ◆ Jambalaya
- ◆ Rougail saucisses

Fromage : (1 au choix)

2,50 € par personne

- ◆ Duo de fromage, salade verte

Dessert : (1 au choix)

3,00 € par personne

- ◆ Entremets (en fonction de la saison) :
 - ◆ Croustillant Poire-Caramel
 - ◆ Chocolat crème brûlée
 - ◆ Exotique
 - ◆ 2 chocolats
 - ◆ Pommes tatin
 - ◆ Fruits rouges
 - ◆ Fraisier
 - ◆ Framboisier

- ◆ Farandole du Lion d'Or
(1 Macaron au chocolat, 1 chou Paris-Ingrandes, 1 part entremets)

*Pour Acceptation du ou des choix traiteur,
merci de nous retourner le devis signé avec la mention « Bon pour Accord »*

Date et Signature :

