



Restaurant - Traiteur "Le P'tit Lieslois"

CARTE TRAITEUR DES FÊTES 2025

Tél. 03 81 57 44 43

9 Rue des Artisans - 25440 LIESLE

www.lepetitlieslois.fr

LES MENUS DE FÊTES

MENU PRESTIGE SANS DESSERT - 22€00

MENU PRESTIGE AVEC DESSERT - 25€90

PRESSE AUX 3 VOLAILLES

OU

CROUTE FORESTIERE MAISON

CUISSE DE POULET CONFITE

OU

CIVET DE CERF

ECLAT DE NOEL

OU

VERRINE DES RENNES "ECLAIR"

MENU EXCELLENCE SANS DESSERT - 26€00

MENU EXCELLENCE AVEC DESSERT - 29€90

FOIE GRAS MAISON AU MACVIN

OU

FINGER DE TRUITE AU SAINT-JACQUES

FONDANT DE VEAU

OU

PAVE DE SANDRE

DOUCEUR D'ENFANCE

OU

VERRINE DES RENNES "TORNADO"

JEU CONCOURS

VOTRE COMMANDE REMBOURSÉE

EN BON ACHAT

SUR TIRAGE AU SORT LE

26/12/2025

COMMANDE NOEL

Jusqu'au 19 décembre 2025

Retrait le 24 déc. de 15h30 à 19h00

COMMANDE NOUVEL AN

Jusqu'au 26 décembre 2025

Retrait le 31 déc. de 15h30 à 19h00

Ne pas jeter sur la voie publique





La Carte

LES AMUSES BOUCHES

FARANDOLE D'AMUSES BOUCHE - 5€90

Mini choux truffes et parmesan, Madeleine aux fromages, Verrine de poivrons aux pommes & Saint-Jacques, Club aux deux saumons & vin jaune.

VERRINE FRANC-COMTOISE - 4€20

Verrine froide composée d'une purée de butternut au curry, d'un œuf parfait, d'une mousse de cancoillotte au savagnin, de vieux comté, de saucisse de Morteau et de noisettes grillées.

LES ENTREES

PRESSÉ AUX 3 VOLAILLES - 9€20

Foie gras de canard, canard fumé, filet de poulet et suprême de pintade, cuisson basse température. Confit d'oignons maison au vin jaune.

CROUTE FORESTIÈRE - 9€20

Mélange de champignons et morilles cuisinés au Savagnin et à la crème servi avec sa bouchée feuilletée.

FINGER DE TRUITE AUX ST-JACQUES - 10€90

Fondant de truite aux petits légumes, Saint-Jacques marinées aux agrumes.

FOIE GRAS MAISON AU MACVIN - 10€90

Accompagné de son chutney et de pain épices.

LES PLATS

FONDANT DE VEAU - 15€20

Pièce de veau cuit 16h à basse température - jus léger aux trompettes et herbes fraîches.

PAVE DE SANDRE - 16€90

Pavé de sandre cuit à l'unilatérale - crème de vin jaune et son fleuron.

CIVET DE CERF - 15€20

Sauté de cerf cuisiné avec une sauce poivrade aux zestes d'oranges.

LA CUISSE DE POULET CONFITE - 16€90

Cuisse de Poulet confite accompagné d'une sauce au vin jaune, morilles et champignons de paris.

RISOTTO VÉGÉTARIEN - 13€90

Risotto crémeux au mascarpone, asperges vertes, pois maraicher, morilles et vieux comté.

MENU ENFANT - 12€50

WRAPS AU JAMBON

BALLOTINE DE POULET - GÂTEAUX DE POMME DE TERRE

BUCHETTE AU CHOCOLAT

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES
DE GÂTEAU DE POMMES DE TERRE
ET FAGOTS DE HARICOTS VERTS

LES DESSERTS

DOUCEUR D'ENFANCE - 6€00

Biscuit madeleine aux framboises, croustillant pistache, confit de framboises, Ganache montée vanille.

VERRINE DES RENNES "ÉCLAIR" - 5€80

Verrine composée de biscuit dacquoise coco, d'une mousse vanille, d'une compotée d'ananas et d'ananas rôtis.

ÉCLAT DE NOËL - 5€80

Biscuit pain épices à l'orange, croustillant chocolat blanc, gelée de mandarine, mousse chocolat.

VERRINE DES RENNES "TORNADO" - 6€00

Verrine composée d'un biscuit chocolat, d'un crémeux caramel, de poires confites à la vanille et d'une ganache montée au gianduja.

