



# 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](http://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 NOËL

OU

VERRINE DES RENNES "ÉCLAIR"

**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 VÉAU

OU

PAVE DE SANDRE

\*\*\*

DOUCEUR D'ENFANCE

OU

VERRINE DES RENNES "TORNADE"

### JEU CONCOURS

VOTRE COMMANDE REMBOURSÉE

EN BON ACHAT

SUR TIRAGE AU SORT LE

26/12/2025

### COMMANDE NOËL

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.

### GROUTE 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 maraîcher, 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 ACCOMPAGNÉS  
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 "TORNADE" - 6€00

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

