

## Nos Accompagnements

Gratin Dauphinois ou Confit de Pommes de Terre	4.00 €
Pommes de Terre Savoyardes ou Rosace de Pommes de Terre	3.50 €
Flan de Légumes	3.50 €
Champignons Persillés ou à la Crème	4.00 €
Tomate Provençale ou Fagot de Haricot Verts	3.00 €
Riz aux Petits Légumes ou Safrané	3.00 €
Pâtes Fraîches ou Pommes de Terre Va-peur	3.00 €
Tatin d'Endives	4.00 €
<i>Nos Plats Uniques</i>	
Choucroute Royale (Charcuteries Fumées ou Naturelles, Pommes de Terre)	8.50 €
Conscous Royal (légumes frais et viande d'agneau)	8.50 €
Conscous économique (légumes surgelés, boulettes d'agneau)	8.00 €
Paella (riz safrané, petits pois, tomates, poivrons, pilon de poulet, lotte, moules, lamelles d'encornet, grosses crevettes, chorizo doux)	9.00 €
Cassoulet (haricots à la tomate, knack, saucisse de Toulouse, lard, pilon de canard confit, saucisson à l'ail)	8.50 €
Tartiflette Complète (gratin de pommes de terre au reblochon, salade verte et 3 charcuteries)	12.00 €
Blanquette de Veau, Pot-au-feu, Bourguignon, Potée, Tajine, etc...	Demander nos tarifs

## Divers

Apéritif à base de Vin (Blanc ou Rosé)	3.50 €
Apéritif à base de Crémant avec sirop	4.00 €
Cocktails (punch, sangria)	4.50 €
Marquise	4.50 €
Petit Pain	1.20 €
Pain (flûte)	1.30 €
Tron (glace + alcool)	4.00 €
Plateau de Fromages au choix (100 grs par pers)	4.50 €
Fromage Blanc faisselle avec crème et sucre	3.50 €
Café ou Thé avec sucre	2.00 €
Amuse-gueules Apéritives Froides ou Chaudes	0.90 €
Mini-Navettes Fourrées (froid)	0.90 €
Mini quiches ou Pizzas (chaud)	0.60 €
Mini-Bouchées Escargots ou Grenouilles (chaud)	1.00 €
Soupe à l'Oignon avec Fromage Râpé et Croûtons	5.00 €
Nos tarifs sont TTC en euros et par personne, Livraison est à 1.00€ par personne et à partir de 300.00€ d'achat minimum	
Pour toute prestation extérieure nécessitant la présence de personnel en cuisine demander nos tarifs	
Nos prix sont valables jusqu'au 30 Juin 2023	
Notre brochure n'étant qu'un échantillon de possibilités, nous restons à votre écoute pour vos propres choix	
Etude et Devis gratuits	

La Cuisine  
de Jacqueline



Suggestions  
de Menus  
et Carte

7. Rue du Jura  
71500 LOUHANS CHATEAURENAUD

Tel : 03 85 72 28 67

Portable: 06 21 73 79 08

Email: [la cuisine de jacqueline@gmail.com](mailto:la cuisine de jacqueline@gmail.com)

[www.traiteur71-louhans.com](http://www.traiteur71-louhans.com)

Magasin ouvert du Lundi au Samedi de 8h à 13h  
Fermé les après-midi  
Fermé le Dimanche

### Menu à 16.00 Euros

Tarte Fine au Confit d'  
Endives et Andouillette  
Crème de Moutarde  
\*\*\*\*\*

Jambon Braisé sauce Madère  
\*\*\*\*\*

Duo de Légumes au Choix

### Menu à 18.00 Euros

Timbale d'Escargots  
à la Provençale  
\*\*\*\*\*

Coq sauce au Macvin  
\*\*\*\*\*

Duo de Légumes au Choix

### Menu à 20.00 Euros

Tourte Bressane Sauce Suprême  
Ou

Médaille de Saumon en Bellevue  
\*\*\*\*\*

Filet Mignon de Porc sauce au Cidre  
Ou

Cuisse de Canette aux Griottes  
\*\*\*\*\*

Duo de Légumes au Choix

### Menu à 22.00 Euros

Cassolette de Lotte  
Et Saint Jacques au Safran  
Ou

Tourte de Canard sauce aux Cèpes  
\*\*\*\*\*

Filet de Plie  
Sauce Crevette  
Ou

Joue de veau aux Girolles  
\*\*\*\*\*

Duo de Légumes au Choix

### Menu à 27.00 Euros

Cocktail de Crevettes  
Ou

Salade Gourmande  
Salade/foie Gras/Magret Fumé/Saumon Fumé  
\*\*\*\*\*

Trio de Poisson Sauce Champagne  
(Saumon /Cabillaud /Rouget)  
Ou

Cassolette Financière  
(Ris de Veau, Quenelles, Champignons)  
\*\*\*\*\*

Pièce de Bœuf (filet)  
Sauce au Vin du Jura (supl Morilles 3.50€)  
Ou

Ombre Chevalier  
à la Fondue de Poireaux  
\*\*\*\*\*

Duo de Légumes au Choix

### Entrées Froides sur commande

Médaille de Saumon Bellevue	8.00€
-----------------------------	-------

Cocktail de Crevettes	7.00 €
-----------------------	--------

Salade Gourmande	7.50 €
------------------	--------

### Entrées Chaudes sur commande

Tarte Fine au Confit d'Endives et Andouillette Crème de Moutarde	6.50 €
--	--------

Timbale d'Escargots à la Provençale	6.50€
-------------------------------------	-------

Tourte de Canard aux Cèpes	8.50€
----------------------------	-------

Cassolette de Lotte et St Jacques au Safran	7.50€
---	-------

Tourte Bressane sauce Suprême	7.50
-------------------------------	------

Trio de Poissons sauce Champagne	8.50
----------------------------------	------

Cassolette Financière	8.50€
-----------------------	-------

### Plats Chauds sur commande

Filet Mignon de Porc au Cidre	8.00€
-------------------------------	-------

Coq sauce au Mac Vin du Jura	8.50€
------------------------------	-------

Jambon Braisé sauce Madère	8.00€
----------------------------	-------

Cuisse de Canette aux Griottes	9.00€
--------------------------------	-------

Filet de Plie sauce Crevette	9.50€
------------------------------	-------

Joue de Veau aux Girolles	9.50€
---------------------------	-------

Pièce de Bœuf au Vin du Jura Supplément Morilles 3.50€	11.00€
---	--------

Ombre Chevalier à la Fondue de Poireaux	11.00 €
---	---------

### Nos spécialités sur commande

Tête de Veau (légumes et sauce)	8.00€
---------------------------------	-------

Feilleté de Grenouilles sauce aux Escargots	8.50 €
---	--------

Cuisses de Grenouilles Persillées	12.00€
-----------------------------------	--------

Lucullus Périgourdine	8.50 €
-----------------------	--------