

Entrées Froides sur commande	
Assiette Bourguignonne	7.00 €
Délice de Canard	6.00 €
Médailion de Cabillaud Maison Bellevue	7.00 €
Roulade au Deux Saumons	6.50 €
Lucullus Périgourdine (spécialité Maison)	8.00 €
Entrées Chaudes sur commande	
Timbale d'Escargots à la Crème d'Ail et Champignons	6.00 €
Cassollette de Saint Jacques à la Fondue de Poireaux	7.50 €
Tourte Bressane	7.50 €
Plan de Homard à la Nage	8.00 €
Cassollette de Ris de Veau aux Morilles	8.00 €
Plats Chauds sur commande	
Coq au Vin (ou à la Bière ou Vin du Jura)	7.00 €
Poulet Fermier à la Crème	9.00 €
Poulet de Bresse à la Crème	12.00 €
Supplément Morilles 3€ ou Vin Jaune 3€	8.00 €
Joue de Porc au Vin du Jura	8.00 €
Pintade sauce Chasseur	8.00 €
Lotte à l'Armoricaine	10.00 €
Pavé de Sandre sauce Champagne ou à l'Oseille	11.00 €
Pièce de Bœuf (filet) sauce Foie Gras	11.00 €
Nos spécialités sur commande	
Tête de Veau et ses Légumes	7.50 e
Feuilleté de Grenouilles sauce aux Escargots	8.00 €
Cuisses de Grenouilles Persillées	10.00 €
Lucullus Périgourdine	8.00 €

Menu à 21.00 Euros

Cassollette de Saint Jacques
A la Fondue de Poireaux
Ou
Tourte Bressane
Lotte à l'Armoricaine
Ou
Cuisse de Canette aux Trois Baies
Duo de Légumes au Choix

Menu à 21.00 Euros

Menu à 25.00 Euros

Roulade aux Deux Saumons
Sur Lit de Perles Marines
Sauce au Fromage Blanc
Ou
Lucullus Périgourdine
Et son Confit d'Oignons
Toasts Briochés

Flan de Homard
A la Nage
Et son Riz aux Petits Légumes
Ou
Cassollette de Ris de Veau aux Morilles

Pavé de Sandre Sauce Champagne

Duo de Légumes au Choix

Menu à 25.00 Euros

Menu à 14.00 Euros

Assiette Bourguignonne
Jambon Persillé, Pâté Croute de Poulet, Tête Roulée

Coq au Vin

Duo de Légumes au Choix

Menu à 14.00 Euros

Timbale d'Escargots
à la Crème d'Ail et Champignons

Poulet de Bresse
A la Crème

Duo de Légumes au Choix

Menu à 16.00 Euros

Délice de Canard
Mousse de Canard, Pressé de Canard
Magret de Canard Fumé
Ou
Médailion de Cabillaud en Bellevue

Joue de Porc au Vin du Jura
Ou
Pintade Sauce Chasseur

Duo de Légumes au Choix

Menu à 18.00 Euros

Nos Accompagnements

Gratin Dauphinois ou Confit de Pommes de Terre	3.50 €
Mini-Pommes de Terre Savoyardes ou Rosace de Pommes de Terre	3.00 €
Flan de Légumes	3.00 €
Champignons Persillés ou à la Crème	3.50 €
Tomate Provençale ou Fagot de Haricots Verts	2.50 €
Riz aux Petits Légumes ou Safrané	2.50 €
Pâtes Fraîches ou Pommes de Terre Vapeur	2.50 €
Tatin d'Endives	3.60 €

Nos Plats Uniques

Choucroute Royale (Charcuteries Fumées ou Natures, Pommes de Terre)	8.50 €
Couscous Royal (légumes frais et viande d'agneau)	7.80 €
Couscous économique (légumes surgelés, boulettes d'agneau)	7.60 €
Paella (riz safrané, petits pois, tomates, poivrons, pilon de poulet, lotte, moules, lamelles d'encornet, grosses crevettes, chorizo doux)	8.60 €
Cassoulet (haricots à la tomate, knack, saucisse de Toulouse, lard, pilon de canard confit, saucisson à l'ail)	7.50 €
Tartiflette Complète (gratin au reblochon, salade verte et 3 charcuteries)	9.00 €
Blanquette de Veau, Pot-au-feu, Bourguignon, Potée, Tajine, etc...	Demander nos tarifs

Divers

Apéritif à base de Vin (Blanc ou Rosé)	2.80 €
Apéritif à base de Crémant avec sirop	3.60 €
Cocktails (punch, sangria)	4.00 €
Marquissette	4.00 €
Petit Pain	1.00 €
Pain (flute)	1.20 €
Trou (glace + alcool)	3.80 €
Plateau de Fromages au choix (100 grs par pers)	4.00 €
Fromage Blanc faisselle avec crème et sucre	3.00 €
Café ou Thé avec sucre	2.00 €
Amuse-gueules Apéritives Froides ou Chaudes	0.80 €
Mini-Navettes Fourrées (froid)	0.80 €
Mini quiches ou Pizzas (chaud)	0.60
Mieni-Bouchées Escargots ou Grenouilles (chaud)	0.90 €
Soupe à l'Oignon avec Fromage Râpé et Croûtons	4.00 €

Nos tarifs sont TTC en euros et par personne,
Livraison gratuite dans un rayon de 15 kms à partir
de 250€ d'achat minimum

Pour toute prestation extérieure demander nos
tarifs

Nos prix sont valables jusqu'au 31 Mars 2021
Notre brochure n'étant qu'un échantillon de possi-
bilités, nous restons à votre écoute pour vos
propres choix

Etude et Devis gratuits
Acompte de 30% demandé à la commande

Suggestion de présentation: Lucullus Périgourdine (spécialité Maison)



Suggestions de Menus et Carte

7. Rue du Jura
71500 LOUHANS CHATEAURENAUD

Tél : 03 85 72 28 67

Portable: 06 21 73 79 08

Email: lacuisinedejacquotte@gmail.com

Site internet: www.traiteur71-louhans.com