

# La carte

## Les Mises en Bouches

- ◆ Guacamole/pamplemousse et asperges croquantes...3.00€
- ◆ Fine gelée de clémentine au poivre de Séchuan, tartare de noix de St jacques.....5.00€
- ◆ Palet de homard et tourteaux.....8.00€

## Les Entrées

- ◆ Feuilleté au blanc de volaille et ses petits légumes..7.00€
- ◆ Raviole d'escargots, parfum des sous bois.....8.00€
- ◆ Feuilleté au ris de veau à notre façon.....9.00€
- ◆ Boudin Blanc Truffé.....105€ le kilo
- ◆ Foie gras de canard maison.....102€ le kilo
- ◆ Saumon fumé par nos soins.....98€ le kilo
- ◆ Demi langouste mayonnaise (queue).....17.20€ (140g à 150g)



## Les Poissons

- ◆ Fruits de mer servis en gratin , crème délicate.....9.90€
- ◆ Dos de cabillaud au beurre de poireaux.....9.00€
- ◆ Pavé de saumon grillé sur peau, tomates confites et échalotes finement ciselées.....8.00€
- ◆ Rémoulade de tourteau, vinaigrette de légumes.....6.80€
- ◆ Raviole de langoustines aux petits légumes Emulsion d'asperges vertes.....9.00€
- ◆ Sole levée en filet garnie de mousseline de brochet et crémeux champagne.....13.80€
- ◆ Cassolette de st jacques aux épinards justes pôelés.11.60€
- ◆ Navarin de homard aux petits légumes.....17.60€



## Les Viandes

- ◆ Suprême de volaille aux morilles.....11.80€
- ◆ Poularde de bresse à la Royale.....11.00€
- ◆ Quasi de veau cuit en basse température.....11.80€
- ◆ Filet de bœuf Charollais en fine croûte pâtissière, sauce Périgueux .....14.60€
- ◆ Noisette de chevreuil juste rôtie, sauce poivrade.....14.00€
- ◆ Paleron de bœuf Charollais confit, foie gras.....13.80€
- ◆ Dinde de Noël , crémeux de polenta et pois servis en purée( garnie).....17.50€



## Les Légumes

- ◆ Gratin Dauphinois .....2.20€
- ◆ Parmentier aux senteurs des sous bois.....2.40€
- ◆ Tagliatelles de Légumes.....2.00€
- ◆ Risotto aux cèpes et au mascarpone.....3.00€
- ◆ Assortiment de girolles.....2.50€
- ◆ Pomme de terre grand-mère (2 pièces).....2.00€
- ◆ Purée de carottes.....2.00€
- ◆ Châtaignes aux jus de veau.....2.20€

## Les Menus ...

**15% de remise uniquement sur nos menus proposés**

### Joyeuses Fêtes

Fruits de mer servis en gratin à la crème délicate

Suprême de volaille aux morilles  
Tagliatelles de légumes  
Gratin dauphinois

Le cadeau de Noël

29.70€ soit 25.25€ remise déduite

### Dîner En Fiver

Evirole de langoustines aux petits légumes,  
émulsion d'asperges vertes

Noisette de chevreuil, sauce poivrade  
Tagliatelles de légumes  
Risotto aux cèpes et mascarpone

Bûche truffée

31.40€ soit 26.59€ remise déduite

### Au coin de la Cheminée

Cassolette de st jacques aux épinards juste pôelés

Daleron de bœuf confit et son foie gras  
Crème de carottes et tagliatelles de courgettes

Boule de Noël, compotée de framboises  
et sa guimauve maison

33.60€ soit 28.56€ remise déduite

### Us et coutumes

Navarin de homard aux petits légumes

Filet de bœuf en fine croûte pâtissière  
Châtaigne au jus de veau  
Purée de Carottes

Bûche Bambou

40.90€ soit 34.76€ remise déduite

Bonne et heureuse nouvelle année (3 plats)

Foie gras (45g) en gelée de Sauterne

Davé de saumon grillé sur peau,  
tomates confites et échalotes ciselée

Quasi de veau cuit en basse température  
Parmentier des sous bois  
Chocolat Villa Gracinda

33.30€ soit 28.30€ remise déduite

Menu 3 plats

Mme et Mr Dansard  
Et toute leur équipe  
Vous souhaitent  
De Joyeuses  
et  
Gourmandes  
Fêtes de fin d'année

TOUTES VOS COMMANDES  
POURRONT ETRE RETIREES  
A NOTRE BOUTIQUE  
DE MARCIGNY

Maison Dansard  
31 Rue Général de Gaulle  
71110 MARCIGNY  
Tel : 03 85 25 36 08

(numéro d'appel pour passer votre  
commande)

AINSI QUE DANS NOS LOCAUX  
AU DESSUS DE ROANNE

Maison Dansard  
175 route de notre dame  
42120 SAINT VINCENT DE BOISSET

Date limite pour les commandes  
Noël : mercredi 20 décembre  
Jour de l'an : mercredi 27 décembre

Commande pour 4 pers mini-

Commande pour 4 pers minimum  
(du même produit)

dominique  
Dansard  
pâtissier chocolatier traiteur

# Côté salé



## Tarifs fêtes 2017/2018

## Apéritif ... (à la pièce)

### Pour Vous Accueillir (fours salés) 0.70€ pièce



- ◆ Petit feuilleté de veau comme chez le pâtissier
- ◆ Confit de tomate à l'estragon au chèvre frais et son croustillant
- ◆ Craquant piperade à l'huile d'olive
- ◆ Duchesse aux escargots
- ◆ Boudin blanc croustillant aux truffes plié comme un bonbon

### Passons un moment ensemble (toast assortis) 1.40€ pièce

- ◆ Foie gras sur son pain toasté
- ◆ Millefeuille de saumon au fromage frais
- ◆ Spiedino di bressaola
- ◆ Mini sandwich au chèvre frais, éclats de fruits secs
- ◆ Magret de canard aux poires pochées au vin monté en millefeuille
- ◆ Variation d'artichaut sur pain croquant
- ◆ Mozzarella bufflonne pain croustillant et saumon fumé
- ◆ Rouelle de calamarata à la ricotta, coulis basilic
- ◆ Sucette de foie gras, gelée à la mangue



### Pour vous rafraîchir (verrine salées) 1.50€ pièce



- ◆ Coquetier à la provençale
- ◆ Bourride de calamar et fenouil safrané
- ◆ Mousseline d'avocat à la chair de crabe
- ◆ Coco et chorizo en aigre doux

### Cassolette 2.20€ pièce



- ◆ Boudin blanc truffé
- ◆ Noix de St jacques aux épices et au soja
- ◆ Parfait de foie gras
- ◆ Queue de langoustine flambée au Cognac



◆ **Pain Surprise** (30 portions) .....30.00€



Servi froid



Servi chaud

## Avant de passer à table... (nos idées cocktails)

### Cocktail 5 pièces / pers 7.20 €



- Rouelle de calamarata à la ricotta, coulis basilic
- Sucette de foie gras, gelée à la mangue
- Mozzarella bufflonne sur pain grillé, saumon mariné
- Variation d'artichaut sur pain croquant
- Bourride de calamar et fenouil safrané



### Cocktail 8 pièces / pers 12.20€



- Mini sandwich au chèvre frais, éclats de fruits secs
- Foie gras sur pain toasté
- Mozzarella bufflonne, pain croustillant et saumon fumé
- Magret de canard, poire pochées au vin en millefeuille
- Mousseline d'avocat à la chair de crabe
- Coco et chorizo à l'aigre douce

- Boudin blanc truffé en fricassé
- Queue de langoustine flambée au cognac

### Cocktail 10 pièces / 16.20 pers €

- Millefeuille de saumon au fromage frais

- Sucette de foie gras
- Spiedino di Bressaola
- Mozzarella bufflonne sur pain grillé et saumon mariné
- Variation d'artichaut
- Verrine Coquetier provençal
- Verrine Bourride de calamar et fenouil safranée

- Parfait de Foie gras sauce câline
- Queue de langoustine flambée au cognac
- Noix de st jacques aux épices et soja



### **Pour compléter votre cocktail Et ne pas passer à table !!!...**

**Canette au gros sel pochée, beurre d'estragon  
et petits légumes de saison**

**3.00€**

**Epaule d'agneau confite, pomme rate juste écrasées,  
tagliatelle de légumes**

**3.00€**

**Paleron de bœuf confit, crème de carotte  
et tagliatelle de courgette**

**3.00€**

**Noix de st jacques justes poêlées, jeunes pousses  
et crème de langoustine**

**3.00€**

