

## Amuse-Bouches :

- Pain surprise charcutier 33,90€  
70 pièces assortiments de toasts avec mousse de canard, jambon sec, rillettes maison...
- Pain surprise de la mer 35,90€  
70 pièces assortiments de toasts avec saumon fumé, rillettes de saumon, tarama
- Petit hérisson (30 pièces) 17,90€
- Grand hérisson (60 pièces) 34,90€  
assortiments de brochettes de charcuterie, crevettes et fruits frais et sec.
- Plateau canapé 22,90€  
20 pièces assortiments de toasts avec saumon fumé, foie gras, crabe, tarama...
- Coffret verrines 16,90€  
9 pièces verrines de tartare saumon avocat, purée carotte tandoori blanc de poulet mariné, etc
- Feuilletés apéritif à chauffer 9,90€  
9 pièces de mini-quiches et tourtes

## Entrées Froides :

- Coquille saumon 4,90€/pièce
- Opéra aux deux saumons duo de saumon frais et saumon fumé 5,50€/pièce
- Le citron «trompe l'œil» chair de crabe et insert citron confit au Yuzu 5,90€/pièce
- Opéra de Foie Gras Chutney de figue et pistache, gelée de porto 7,90€/pièce
- Délice de la mer 5,90€/pièce  
St Jacques, saumon fumé, œufs de saumon, chaud froid à l'aneth
- Rillettes de saumon 25,90€/kg
- Terrine de saumon aux petits légumes 32,90€/kg
- Terrine de St Jacques aux algues marines 35,90€/kg
- Saumon fumé au bois de hêtre 79,90€/kg

## Entrées Chaudes :

- Coquille St Jacques et fruits de mer 5,50€/pièce
- Bouchée à la Reine et ris de veau 5,50€/pièce
- Feuillantine de St Jacques et julienne de légumes 5,90€/pièce
- Cassolette de St Jacques et petits légumes 8,90€/pièce
- Cassolette de St Jacques à la fondue de poireaux sauce curry 8,90€/pièce
- Escargot de Bourgogne farci « Belle grosseur »\* 8,90€/la douzaine  
(\* produits non fait maison)

## Entrée Végétarienne :

- Crumble au curry, crémeux de carotte au yuzu et pickles de légumes croquants 5,50€/pers

## Spécialités Charcutières :

- Boudin blanc nature : 18,90€/kg /aux morilles : 20,90€/kg / truffé 1 % : 28,90€/kg
- Galantine de volaille de tradition pistachée 28,90€/kg
- Galantine de chapon aux morilles 35,90€/kg
- Pâté en croûte de canard, Foie gras et figues 46,90€/kg
- Foie gras de canard mi-cuit au marc de Gewurztraminer 150,00€/kg

## Poissons Cuisinés :

- Crousti de dos de cabillaud au bacon sauce langoustine 11,90€/pers
- Filet de St Pierre, popcorn de sarrasin et beurre de mandarine 12,90€/pers
- Filet de bar rôti sauce cresson et pignon de pin 12,90€/pers
- Marmite de la mer sauce safrané 14,90€/pers  
(St Jacques, sole, saumon et gambas)

## Viandes Cuisinées :

- Chapon rôti à la farce de Noël sauce grand-mère 9,90€/pers
- Pavé de veau en croûte de noisette crémeux de foie gras 9,90€/pers
- Pavé de biche tuile de pistache sauce aux cèpes 10,90€/pers
- Pavé de bœuf sauce morilles 10,90€/pers
- Magret de canard rôti, pommes et pain d'épices sauce aux cassis 11,90€/pers

## Plat Végétarien :

- Tataki de patate douce sésames grillés, fricassée de morilles et légumes rôtis 7,90€/pers

## Garnitures :

- Duo de fagot d'haricots verts & tomate provençale 2,50€/part
- Pommes paille au comté 2,50€/part
- Gratin dauphinois 2,50€/part
- Riz aux petits légumes 2,50€/part
- Gratin de patate douce et sésames grillés 2,50€/part
- Marrons cuisinés 2,50€/part
- Risotto safrané aux girolles 3,50€/part
- Wood box de légumes 3,50€/part
- Purée de panais à la truffe 5,50€/part

### Volailles :

- Canette 19,90€/kg
- Poularde fermière 19,90€/kg
- Chapon fermier « le Toqué de Janzé » 20,90€/kg
- Mini chapon fermier 24,90€/kg
- Caille 20,90€/kg
- Dinde noire fermière de Janzé 23,90€/kg
- Chapon de pintade fermière de Janzé 27,90€/kg
- Pigeon 38,90€/kg

### Gibiers :

- Rôti de cuissot de sanglier 35,90€/kg
- Faisan 39,90€/kg
- Rôti de cuissot de biche 43,90€/kg

### Spécialités Bouchères :

- Poulet désossé farci\* 22,90€/kg
- Pintade désossée farcie\* 23,90€/kg
- Filet mignon de porc farci\* 23,90€/kg
- Canette désossée farcie\* 27,90€/kg
- Caille désossée farcie\* 28,90€/kg
- Poularde fermière désossée farcie\* 30,90€/kg
- Chapon ou demi chapon fermier désossé farci\* 31,90€/kg

\*Nos farces aux choix sont : Girolles et Châtaignes, Figues, Griottes, Morilles,

Orange et Pain d'épices, Poire et Fourme d'Ambert Farce au foie gras (5€ supp/kg)

- Mille-feuilles de veau : Savoyard Poitrine fumée et fromage à raclette, 28,90€/kg  
Italien pesto et tomates confites, Norvégien emmental, saumon fumé
- Tournedos de bœuf, teriyaki et comté 29,90€/kg
- Épaule d'agneau façon tajine 25,90€/kg
- Baron d'agneau abricot romarin 30,90€/kg

### Plateaux à partager :

- Plateau raclette 5 charcuteries + 200g de fromage/pers à partir de 4 pers 9,90€/pers
- Plateau Fondue 200g de viande/pers au choix : bœuf, agneau, veau, porc, volaille (sauf magret) à partir de 4 pers 7,90€/pers

### Les Sauces :

- Sauce grand-mère 13,90€/kg
- Crémeux de foie gras 22,90€/kg
- Sauce cassis 13,90€/kg
- Sauce cèpes 16,90€/kg
- Sauce morilles 18,90€/kg

*N'oubliez pas de passer  
vos commandes  
avant le mardi 19 décembre  
pour Noël  
avant le mardi 26 décembre  
pour la Saint Sylvestre*

IMPRIMERIE Régnier - 35 Chantepie



# MAISON LOYZANCE

*Artisan*

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

## Cartes de Fêtes 2023

Le magasin sera ouvert de 8h à 14h les 24 & 31 décembre.

81 avenue André-Bonnin - 35135 Chantepie  
02 99 77 30 41 - maisonloyzance@yahoo.com