



NOS SUGGESTIONS POUR DES FÊTES INOUBLIABLES

LES ENTRÉES DU LION D'OR

Terrine de foie gras en ballotine	22.- / 100g
Saumon gravlax	14.5.- / 100g
Saumon fumé	16.5.- / 100g
Tarama maison	7.- / 100g
Noix de Saint-Jacques gratinée dans sa coquille	15.- / pièce
Caviar maison Petrossian	110.-/30g 180.-/50g 450.-/125g 850.-/250g
<i>Dorenki Tsar Imperial (autre variété sur demande)</i>	
Truffe noire tuber melanosporum	Selon arrivage

LES DOUZAINES D'HUITRES N°3 et leurs accompagnements

Normande d'Isigny	29.-
Gillardeau	78.-
Belon	39.-

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

- Blinis ou croustillants de seigle 13.- / les 10 pièces
- Pain Sant' Abbondio 18.- / pièce de 500g
- Chutney aux figues ou aux coings 16.- / 100g
- Pain d'épices 25.- / pièce de 450g

NOS BEURRES PARFUMÉS

- Oignons de Roscoff
 - Algues marines
 - Safran de Meinier
- 10.- / 100g

NOS SELS PARFUMÉS

- Agrumes du jardin d'Emile
 - Piment d'Espelette
 - Algues marines
- 8.- / 100g



NOS PLATS DE FÊTE

Boeuf Wellington 82.-

La dinde de la Dombes 60.-

(pour 8 personnes)

Le chapon de la Dombes 64.-

(pour 6 personnes)

La poularde de Bresse 68.-

(pour 4 personnes)

Prix par personne

Toutes nos volailles sont garnies d'une farce maison (blettes, pistaches, épices de Noël, champignons).



POUR COMPLÉTER VOTRE REPAS DE FÊTE

Cocotte de légumes d'hiver

6.-

Purée de pomme de terre

6.-

Gratin dauphinois

8.-

Gratin de cardons de la plaine de Plainpalais

9.-

Macaronis au vieux gruyère truffé

12.-

Risotto fumé ou nature

10.-

Champignons poêlés

10.-



POUR FINIR EN BEAUTÉ

FROMAGES

Plateau de fromages de la maison Bruand	22.- / par personne
Brie truffé maison	48.- / les 250g

NOS DESSERTS DE NOËL POUR ARRÊTER LE TEMPS

Chocolat au lait des Alpes suisses et marrons confits	72.- / unité
Vanille de Madagascar, compotée de mandarine corse	72.- / unité

(Pour 6 à 8 personnes)

Panier de mignardises à déguster ou pour offrir !

- Truffes au chocolat
- Biscuits de Noël
- Orangettes
- Pâtes de fruit
- Macarons

42.- / assortiment



TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE DE BELLES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE, PLEINES DE GOURMANDISE !



CONTACT

Antonin Pfau

+41 79 239 97 86

traiteur@leliondor.ch

PASSEZ VOS COMMANDES !