



Votre repas cuisiné et servi chez vous ou à l'emporter

À L'EMPORTER

Caviar Icône et ses accompagnements	165.- 50g ou 395.- 125g
Terrine de foie gras de canard	50.- 250g / 100.- 500g / 200.- 1kg
Cœur de Saumon gravlax	40.- 250g / 80.- 500g / 160.- 1kg

SERVI CHEZ VOUS

Les Entrées

Pâté en croûte au canard et foie gras / pickles de légumes	18.-
<small>(Prix par personne, minimum 4 personnes)</small>	
Velouté de châtaignes / champignons rôtis / noisettes du Piémont	21.-
Foie gras de canard / chutney de Noël / melba de pain	36.-
6 huîtres Poget "Spéciale" (ouvertes) et leurs accompagnements	35.-
Fricassée de homard à l'américaine / macaronis	52.-

Les Poissons

Bar de ligne / sauce champagne	64.-
Avec Caviar Icône	140.-
Noix de Saint-Jacques rôties / sauce aux bardes	52.-
Pavé de turbot / salsifis rôtis/coquillages	48.-
Homard bleu façon Thermidor	66.-

Les Volailles farcies de la maison Miéral

Dinde fermière Prince de Dombes (4kg pour 8 personnes)	480.-
Poularde de Bresse (2.5kg pour 4 personnes)	255.-
Chapon fermier Prince de Dombes (3.5kg pour 6 à 8 personnes)	440.-

La farce se compose de volaille, pistaches, champignons, épices, cognac, porto

Les Viandes

Parmentier de canard / jus corsé	42.-
Caille farcie / foie gras / raisins et pistaches	52.-
Blanquette de veau (minimum 4 personnes)	38.-
Noisette de chevreuil / courge butternut gratinée / sauce grand veneur	65.-
Filet de bœuf Wellington (minimum 4 personnes)	sur demande
Pavé de veau façon Rossini	72.-

Garniture individuelle au choix

Cocotte de légumes d'hiver	6.-
Purée de pommes de terre	6.-
Gratin dauphinois	6.-
Gratin de cardons de Genève	8.-
Macaronis au vieux Gruyère truffé	10.-
Risotto fumé	6.-

Fromages de la fromagerie Bruand

Plateau de fromages sur demande

Les Desserts

Pavlova marron cassis	16.-
Tarte Bourdaloue individuelle	12.-
Tarte Bourdaloue pour 4,6,8 personnes	sur demande
Pain d'épices (450g)	25.-

Les bûches pour 6 personnes

Bûche Lion d'Or au fruit de la passion, noix de coco et agrumes	56.-
Bûche Lion d'Or au caramel et chocolat	62.-

Origine volailles et viandes: pondichéry, chapon, dinde, canard, caille (France), veau (Suisse), bœuf (Suisse), chevreuil (France)
Origine poissons: bar, saint jacques, turbot (France)

Noël 2022
avec le service traiteur du Lion d'Or



INFORMATIONS PRATIQUES

Frais de transport et de livraison CHF 40.- (En dehors de la ville, selon devis et destination)

PERSONNEL

Maître d'hôtel / Chef de cuisine 70.-/heure

Serveur/ Cuisinier 50.-/heure

Un forfait de 50.- de déplacement est facturé par employé

Tarifications différentes pour le 24, 25 et 26 décembre (selon offre)

Dernier délai pour retirer votre commande :
24 décembre à 15h

TARIFS

Nos prix s'entendent en francs suisse, TVA à 7.7% (2.5% à emporter)



CONTACT

Mathieu Paccalin

☎ 079 239 97 86

✉ mathieu.paccalin@leliondor.ch

Passez vos commandes
par téléphone au 079 239 97 86 de 9h00 à 18h00
ou par email à mathieu.paccalin@leliondor.ch