



*Découvrez nos produits faits maison*

**LE LION D'OR VOUS ACCOMPAGNE  
POUR VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

ANTONIN PFAU

+41 79 239 97 86  
[traiteur@leliondor.ch](mailto:traiteur@leliondor.ch)

LE LION D'OR

Place Pierre Gaultier 5  
1223 Cognon  
[leliondor.ch](http://leliondor.ch)



## NOS SUGGESTIONS POUR DES FÊTES INOUBLIABLES

### LES ENTRÉES DU LION D'OR

Pâté croûte du chef Léo Besnard et ses condiments (Foie gras, veau, canard, cochon Kintoa, pistache, chanterelles)	19.- / portion
Terrine de foie gras en ballotine	18.- / 100g
Pithivier de gibier à plumes, condiment Bénichon	21.- / portion
Saumon gravlax	14.5.- / 100g
Saumon fumé	16.5.- / 100g
Tarama maison	16.- / 100g
Noix de Saint-Jacques gratinée dans sa coquille	21.- / pièce
Caviar maison Petrossian 30g / 50g / 125g / 250g / 500g (Osciètre, Daurenki, Beluga)	Nous consulter
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 16.- / les 10 pièces
- Pain Sant' Abbondio 22.- / pièce de 500g
- Chutney aux figues ou aux coings 9.- / 100g
- Pain d'épices 26.- / pièce de 450g
- Crème aneth 8.- / 100g

#### NOS BEURRES PARFUMÉS

- Aux agrumes
- Algues marines
- Safran de Meinier
- 11.- / 100g

#### NOS SELS PARFUMÉS

- Aux agrumes
- Piment d'Espelette
- Algues marines
- 8.- / 100g



## NOS PLATS DE FÊTE.

### Prix par personne :

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)*

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

7.-

Purée de pomme de terre truffée

12.-

Gratin dauphinois

9.-

Gratin de cardons de la plaine de Plainpalais

12.-

Macaronis au vieux gruyère truffé

13.-

Risotto fumé ou nature

9.-

Champignons poêlés

10.-



## POUR FINIR EN BEAUTÉ

### FROMAGES

Plateau de fromages de la maison Bruand  
Brillat Savarin truffé par nos soins (600g)

22.- / par personne

68.- / la pièce

### NOS BÛCHES DE NOËL

Autour du chocolat et des épices douces de Noël  
La fruitée, banane et cacahuètes caramélisées

72.- / unité

72.- / unité

*(Pour 6 à 8 personnes)*

### Panier de mignardises à déguster ou pour offrir !

*(Pour 6 à 8 personnes)*

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

44.- / 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 !