



© Guillaume Le Baube

LA CARTE TRAITEUR NOVEMBRE – DECEMBRE 2020

A emporter sur place : **Judi : 18h00 à 19h30**

Vendredi, Samedi : de 11h00 à 12h30 et de 18h00 à 19h30

Dimanche : de 11h00 à 12h30

Commande au plus tard la Veille avant 20h à contact@laliodiere.com

Ou par tél : 02.47.679.680

Les Incontournables de la Liodière: *Tous nos prix sont indiqués en TTC*

Foie Gras de Canard mi-cuit sous vide :

En rouleau de 500 g à couper : 90,00 € le Kg

En médaillon – portion (50g) : 5,00 € la portion (vendu par 2 pièces, soit 10,00€)

Saumon d’Ecosse Label Rouge Fumé Maison sous – vide : 40,00 € le Kg

En paquet d’environ 10 Tranches (400 g.)

Rillons de Cochon Roi Rose de Touraine Maison sous-vide : 24,00 € le Kg

En paquet d’environ 500 g

Brioche Maison 450 g : 7,00 € la pièce

Les Cakes Apéritifs : (env 150 g pièce) 3,00 € la pièce

Au Chorizo, Aneth-Saumon ou Chèvre – Tomate Confite

Les Accompagnements : pot de 175 g à 4,00 €

- Confit d'oignons
- Compotée de Figues au Porto
- Chutney de Shi Takés au Vinaigre de Cidre

La Carte de la Liodière: *Tous nos prix sont indiqués à la portion en TTC*

Les Amuses-bouches :

- **Planchette de pièces froides : 22,00 € les 20 pièces**

Sucette de Foie Gras de Canard au Vin Chaud, Cheese Cake Carotte Aneth/Cumin, Club sandwich Poulet au Curry, Verrine Tartare de St-Jacques au Sésame, Wraps de Saumon Fumé et Citron Vert.

- **Boite de pièces chaudes : 18,00 € les 20 pièces (à réchauffer)**

Burger St-Jacques et Chorizo, Quiche Saumon-Aneth, Cake Chèvre-Tomate Confite, Bouchée d'Escargots, Gougère au Fromage

Les Entrées :

- Cannelloni de Saumon Fumé, Chair de Crabe et Condiment Pomme – Aneth : 5,50 €
- Opéra de Foie Gras de Canard Mi-cuit, Pain d'épices et Gelée de Coing : 6,50 €
- Quenelle Mousseline de Sandre et Homard, Crème de Crustacés : 7,00 €
- Coquille Saint-Jacques aux Petits Légumes, Crème de Safran : 6,90 €
- Terrine de Canard, Foie Gras, Pruneaux et Pistaches : 4,50 €

Les Plats de Poissons :

- Pavé de Sandre Rôti, Beurre de Vouvray Vanillée, Déclinaison de Carottes : 14,00 €
- Aiguillette de St Pierre, Crème de Safran de Touraine, Caviar de Légumes et Risotto : 16,00 €
- Fricassée de Lotte au Coulis de Langoustines, Riz Basmati et Petits Légumes : 15,00 €

Les Plats de Viandes :

- Beuchelle Tourangelle (fricassée de ris de veau et rognons à la crème et aux champignons) avec Pommes Grenailles : 16,00 €
- Mijoté de Chevreuil, Sauce grand Veneur et Tagliatelles : 13,00 €
- Suprême de Volaille à la Crème, Porto et Morilles, Gratin de Pomme de Terre et Haricots Verts : 14,00 €
- Tournedos Lardé de Ris de Veau, Réduction Echalote et Porto, Pomme Rôtie et Purée de Pomme de Terre : 18,00 €

Les Desserts :

- Tartelette Caramel au Beurre Salé, Dôme Chocolaté : 6,00 €
- Macaron Exotique Mangue et Caramel Passion : 6,00 €
- Verrine Tiramisu Pommes Caramélisées et Spéculoos : 6,00 €

Les Mignardises :

assortiment de mignardises de Nos Régions : 18,00 € les 20 pièces :

Mini Nougat de Tours, Cannelé Bordelais, Gâteau Nantais, Macaron de Cormery, Caramel mou à la Crème d'Isigny

BOISSONS

Notre Carte des vins est également à votre disposition : - 50 % sur toute la gamme

Sur vos Apéritifs, Repas ou au Dessert :



Dégustez notre Cuvée « Célébration »

Méthode Traditionnelle, Blanc de Noirs Brut (Vin de France), en partenariat avec Jérémie Pierru, Vigneron exploitant des Vignes de La Liodière

9,50 € la Bouteille

Ou 55,00 € le carton de 6 bouteilles



LA LIODIÈRE

LE MENU A Emporter - WEEK-END : (page suivante)

à retirer au Restaurant

Judi: entre 18h00 et 19h30

Vendredi, Samedi:

entre 11h00 et 12h30 ou entre 18h00 et 19h30

et Dimanche: entre 11h00 et 12h30

Dernière Commande par mail la veille au plus tard avant 20h00

Par mail : contact@laliodiere.com ou tél : 02.47.679.680



LE MENU A Emporter - WEEK-END : à retirer au Restaurant

Jeudi 26 Novembre : entre 18h00 et 19h30

Vendredi 27 et Samedi 28 Novembre :
entre 11h00 et 12h30 ou entre 18h00 et 19h30

et Dimanche 29 Novembre : entre 11h00 et 12h30

Dernière Commande par mail la veille au plus tard avant 20h00

Par mail : contact@laliodiere.com ou tél : 02.47.679.680

Menu :

Entrée + Plat + Dessert à 32,00 €

Entrée :

Cocotte de Légumes du « Jardin des Roys », Rillons de Roi Rose Maison
et Truffe de Touraine

Plat :

Dos de Cabillaud Rôti, Endive et Safran de Touraine,
Gnocchis et Poudre d'Agrumes

Dessert :

Ruby Sphère Framboise – Jasmin
(coque chocolat ruby, mousse framboise jasmin, coulis de framboise)

Le « Jardin des Roys » : maraîcher de minis légumes à Saint -Genouph

Notre Carte des Vins est également à votre disposition : **-50 %** sur l'ensemble de la
gamme