



PLATS A EMPORTER

Sur commande minimum 8 jours à l'avance
au minimum

Restaurant Le Plaisir Des Gourmands
2 route des Courtines
69850 DUERNE

Tél : 04 72 30 04 46

Site internet : www.le-plaisir-des-gourmands.fr
E-mail : restaurantleplaisirdesgourmands@yahoo.fr

Stéphanie et Mickaël Charretier et leur équipe
sont heureux de vous accueillir à Duerne. Nous sommes situés à environ 30 km
de LYON et de 40 km de St Etienne, près de St Martin en Haut.

Nous sommes à votre disposition pour étudier votre demande.
N'hésiter pas à nous contacter.



PLATS A EMPORTER

Sur commande minimum 8 jours à l'avance
au minimum

Pour vos évènements (repas de famille ou entre amis, anniversaire, communion,
baptême...) chez vous ou en salle, nous proposons des
PLATS A EMPORTER

POUR L'APERITIF

Plaque de quiche (60 morceaux environ) 22€

Plaque de pizza (80 morceaux environ) 26€

Diverses Bouchées 0.80€/pièce

ENTREE 4.50€/PORTION

- flamiche picarde
- quiche lorraine
- encornet de jambon à la parisienne (macédoine)
- assortiment de 6 crudités et cuidités
- gâteau de foie de volaille et son coulis de tomate

ENTREE 7.00€/PORTION

Charcuterie sur plat (en tranche):
1 saucisson, 1 terrine maison, 1/2 pâté croûte du chef, 1 jambon, 1 pâté maison.

ENTREE 7.00€/PORTION

- Feuilleté d'escargot à la crème d'ail
- terrine de foie gras maison, toast de pain d'épices

- Terrine de foie gras maison 16€/ 250gr

PLATS 6.00€/PORTION

avec 2 garnitures

- Jambon au Madère
- Civet de porc à la provençale
- boeuf bourguignon

Avec 2 garnitures aux choix:

- gratin dauphinois ou tagliatelles
- flan de légume ou fagot de haricot

PLATS 6.80€/PORTION

- poulet à la crème
avec gratin dauphinois et flan de légume

PLATS 7.50€/PORTION

avec 2 garnitures

- soufflé de brochet, crème de ciboulette
- soufflé de saumon, sauce nantua
- pintade fermière rôtie, sauce aux airelles
- cuisse de canard confite, sauce poivre vert

Avec 2 garnitures aux choix:

- gratin dauphinois ou tagliatelles
- flan de légume ou fagot de haricot

PLATS 9.00€/PORTION

avec gratin dauphinois (8€ sans gratin)

- 12 cuisse de grenouilles en persillade

DESSERT 2.50€/PORTION

- charlotte au poire
- royal au chocolat
- framboisier
- tarte au fruit de saison
- pannacotta et son coulis de fruit rouge
- paris-brest
- pithiviers
- danychef

PLATS A EMPORTER

Sur commande minimum 8 jours à l'avance
au minimum

COCKTAILS

- Pour un **cocktail apéritif**, il faut choisir 10 bouchées par personnes (soit 7 bouchées salés et 3 bouchées sucrés)
- Pour un **cocktail dinatoire**, il faut choisir 22 bouchées par personnes (soit 15 bouchées salés et 7 bouchées sucrés)

BOUCHEES SALES

- Feuilleté saucisse
- Feuilleté anchois
- Mini quiche lorraine
- Pizza
- Tarte à l'oignon
- Mini gougère au fromage
- Polenta et fondu de tomate
- Pruneaux bardé
- Abricot bardé
- Mini brioche aux escargots
- Clafouti brebis et ciboulette
- Clafouti bleu et noix
- Pomme de terre, mousse reblochon et lard
- Canapé crème de brie et noix
- Canapé du canut
- Canapé jambon cru et beurre
- Canapé mousse au bleu et poire poché
- Foie gras sur pain d'épices
- Noix de st jacques mariné au citron
- Mini navette à la mousse de chèvre
- Tomate cerise aux anchois
- Mini pâté croute et noisette
- Saucisson et cornichon
- Fromage de chèvre apéritif



0.80 €par
bouchées

BOUCHEES SUCRES

- Macaron framboise
- Macaron citron
- Gâteau chocolat
- Mini tartelette citron
- Tarte fine aux pommes
- Mini financier
- Meringue
- Mini cake citron
- Pate de fruit abricot
- Mini tartelette framboise
- Rocher coco
- Mini choux à la crème