

# Nos Viandes

Coq au vin, bœuf bourguignon, jambon au madère .....	6.00€
Pintade flambée (cuisses et suprêmes).....	5.90€
Poulet au Riesling (cuisses et suprêmes) sce crème .....	6.00€
Cuisse de Pintade sce Morilles.....	6.80€
Blanquette de veau .....	6.90€
Tournedos de Pintade en bigarade.....	7.90€
Cuisse de canard à l'orange ou au poivre doux .....	8.90€
Cuisse de canard farcie aux légumes du soleil façon crapaudine	
Sauce forestière.....	7.90€
Rôti de veau farci Crétois sce miel citron .....	5.50€
Poulet aux écrevisses ou basquaise .....	6.20€
Lapin à la crème ou provençal ou sce moutarde .....	6.90€
Pavé de veau sce cèpes façon Thibaut.....	8.90€
Souris d'agneau aux épices et son jus au romarin .....	8.90€
Civet de gibier selon saison .....	8.90€
Croustillant de bœuf au foie gras et jus réduit au porto.....	12.00€

**Tous nos produits de boucherie crus disponibles en magasin ou sur demande peuvent être cuits par nos soins et accompagnés de leur petite sauce pour 1.50€ / personne et pour un minimum de 4 personnes,**

# Poissons Chauds, la Part

Soufflé de rascasse aux queues d'écrevisse .....	6.90€
Filet de loup sauce champagne .....	9.80€
Corolle de sole tropicale sce crustacés.....	8.90€
Filet de merlu et son crumble mignonnette sce champagne..	8.90€
Lotte sauce champagne ou à l'armoricaine .....	12.90€
Aïoli à notre façon .....	11.90€
Queue de langouste de Cuba à l'armoricaine .....	19.90€
Coquille Saint-Jacques à la fondue de poireaux.....	5.90 €
Coquille aux 3 poissons sce homardine	
(Dorade, lotte, saumon) (*).....	5.90 €

(\*) consigne 1 euro

Tous les jours à partir de 10 h 45

# Rotisserie

Poulet rôti, le kg .....	13.90 €
1/2 poulet rôti, le kg.....	14.90 €
Cuisse de poulet rôtie, le kg.....	16.90 €

## Conseil pour le réchauffage

*Pour réchauffer nos plats cuisinés dans un four électrique ventilé, toujours laisser le film plastique sur les plats, mettre le thermostat à 4 ou 120° et laisser au four entre 1 h et 1h30 suivant les quantités.*

Pour les viandes saignantes, nous consulter

# Nos Desserts

Tarte aux pommes .....	2.20 €
Crème brûlée à la vanille sur craquant praliné chocolat au lait .....	2.80 €
Framboisier ou Fraisier sur plaque .....	2.80 €
Salade de fruits frais "maison".....	2.80 €
Croustillant chocolat chantilly .....	2.80 €
La trilogie (moelleux au chocolat, panacotta de poires épices, mini Ardéchois)	
Commande pour minimum 5 parts .....	3.20€

Aux mélanges des saveurs

Traiteur Guy POYADE

Un professionnel au service du goût et de la qualité



12 rue Simon Boyer 42600 MONTBRISON  
Tél : 04 77 58 34 78  
www.guy-poyade.fr  
contact@guy-poyade.fr

# TARIFS 2021

Prix à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2021

## Ouverture

Du Lundi au Samedi de 7 h 30 à 19 h  
Dimanche matin de 8 h à 12 h 30

Plats chauds à partir de 11h00