

# Nos Viandes

|   |       |
|---|-------|
| Coq au vin, bœuf bourguignon, jambon au madère.....     | 7.00€ |
| Pintade flambée (cuisses et suprêmes) .....             | 7.90€ |
| Poulet au Riesling (cuisses et suprêmes) sce crème..... | 7.90€ |
| Cuisse de Pintade sce Morilles .....                    | 8.90€ |
| Blanquette de veau.....                                 | 7.50€ |
| Filet de canard en bigarade.....                        | 9.90€ |
| Cuisse de canard à l'orange ou au poivre doux.....      | 9.90€ |
| Cuisse de canard farcie aux petits légumes.....         | 9.90€ |
| Rôti de veau farci Crétois sce miel citron.....         | 6.90€ |
| Poulet aux écrevisses ou basquaise.....                 | 7.90€ |
| Lapin à la crème ou sce moutarde .....                  | 7.90€ |
| Pavé de veau au jus réduit façon Thibaut.....           | 8.90€ |
| Souris d'agneau aux épices et son jus au romarin.....   | 8.90€ |
| Civet de gibier selon saison.....                       | 8.90€ |
| Confit de bœuf sauce bordelaise revisitée.....          | 9.90€ |

**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 1.80€ / personne et pour un minimum de 4 personnes,**

Tous les jours à partir de 10 h 45

# Rotisserie

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Poulet rôti, le kg.....            | 14.90 € |
| 1/2 poulet rôti, le kg.....        | 16.40 € |
| Cuisse de poulet rôtie, le kg..... | 19.90 € |

## 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*

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  
auxmelangesdessaveurs@gmail.com

# TARIFS 2022

Prix à partir du 1<sup>er</sup> novembre 2022

## Ouverture

Du Lundi au Samedi de 7 h 30 à 19 h

Plats chauds à partir de 11h00

# Poissons Chauds, la Part

|   |        |
|---|--------|
| Soufflé de rascasse aux queues d'écrevisse.....                   | 7.90€  |
| Filet de loup sauce champagne ou sce morilles.....                | 9.80€  |
| Lotte sauce champagne ou à l'armoricaine.....                     | 13.90€ |
| Queue de langouste de Cuba à l'armoricaine.....                   | 24.90€ |
| Coquille Saint-Jacques à la fondue de poireaux.....               | 7.90 € |
| Coquille aux 3 poissons sce homardine (Merlu, lotte, saumon)..... | 7.90 € |

# Nos Desserts

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Tarte aux pommes.....                | 2.20 € |
| Salade de fruits frais "maison"..... | 2.80 € |

*Pour des desserts plus élaborés et un choix plus large, nous vous conseillons notre voisin artisan pâtissier « l'Amarena » qui saura ravir vos papilles !*