

Nos Viandes

Coq au vin, bœuf bourguignon, jambon au madère	6.00€
Pintade flambée(cuisses et suprêmes).....	5.90€
Pintade aux Pruneaux ou sce Armagnac (cuisses et suprêmes).....	5.90€
Coq au Riesling sce crème.....	6.00€
Cuisse de Pintade sce Morilles.....	6.80€
Blanquette de veau	6.90€
Suprême de Pintade au fumet de cèpes	8.90€
Cuisse de canard à l'orange	8.90€
Filet de canard sce périgourdine.....	8.90€
Jambonnette de pintade sce forestière au jus de truffe	8.90€
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	6.30€
Pavé de veau sce morilles	8.90€
Souris d'agneau aux épices et son jus au thym	8.90€
Civet de gibier selon saison	8.90€

Poissons Chauds, la Part

Soufflé de rascasse aux queues d'écrevisse	5.90€
Cœur coulant de langoustine en mousseline de Noix de	
St Jacques sauce normande.....	7.50€
Filet de loup sauce champagne	9.80€
Dos de cabillaud sce agrumes	8.50€
Lotte sauce champagne ou à l'armoricaine	12.90€
Aïoli à notre façon	11.90€
Queue de langouste de Cuba à l'armoricaine	18.90€
Trilogie sauce safranée (loup-lotte-saumon).....	11.00€

Nos Légumes

Polenta en 3 couleurs	2.90 €
Flan de potiron aux marrons et aux cèpes.....	2.90 €
Flan de courgettes façon pipérade	2.40 €
Poêlée Rustique (250g).....	3.90 €
Poêlée provençale (250g)	3.90 €
Flan aux pommes et son chutney	2.90€
Millefeuille d'endives à l'orange.....	2.90€
Patia aux morilles(250g)	4.90€
Champignons de Paris à la crème.....	4.90€
Morilles à la crème	16.80€
Pommes dauphines, le kg.....	17.80€
Gratin dauphinois.....	3.00€
Gratin florentin	3.20€
Gratin Forézien (Cèpes, Marrons, Fourme)	3.20€

Tous les jours à partir de 10 h 45

Rotisserie

Poulet rôti, le kg	13.65 €
1/2 poulet rôti, le kg.....	14.70 €
Cuisse de poulet rôtie, le kg	16.70 €

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	1.90 €
Crème brûlée à la vanille sur craquant praliné chocolat	
au lait	2.50 €
Framboisier ou Fraisier sur plaque	2.50 €
Salade de fruits frais "maison".....	2.50 €
Croustillant chocolat chantilly	2.50 €

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

melange.saveurs@orange.fr

TARIFS 2018

Prix à partir du 1^{er} janvier 2018

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