



LÉON
DE LYON

Menu et plats de fêtes

**Commandez et emportez
du 1^{er} décembre au 14 janvier 2021**

1 Rue Pleney, 69001 Lyon

Pour toute question sur vos commandes, contactez Géraldine :

Tél. 06 33 04 62 03

gcarret@lesgastronomistes.com

Votre commande

Je reporte ici le montant de commande du Menu de fête €

Je reporte ici le montant de commande de spécialités et plats €

Montant total commandé €

Mode de règlement

Je joins un chèque avec ma commande à l'ordre de " la cuisine lyonnaise "

Je règle par virement bancaire avant d'envoyer ma commande.

Iban : FR76 1680 7004 0000 2005 3974 513

Je règle par Carte bancaire n° :

CVV :

Validité : _____

Retrait de votre commande

Merci de prévoir impérativement un **minimum de 72 heures entre votre commande et la date souhaitée de retrait** (tous les jours de 9h à 20h du 1^{er} décembre 2020 au 14 janvier 2021.)

Date de votre commande _____

Date de retrait souhaitée du 1 / 12 / 20 au 14 / 01 / 21 : _____

Matin entre 9h et 12h

Après-midi entre 12h et 19h

Vos coordonnées

Nom _____ Prénom _____

votre email _____ Portable _____



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

s'invite chez vous !

Menu et plats
de fêtes

**Commandez et emportez
du 1^{er} décembre au 14 janvier**

<https://leondelyon.shop-and-go.fr>

Le menu de fête

Disponible du 1^{er} décembre au 14 janvier 2021

49 €
par personne



Feuilletés du Chef et gougères au comté



Foie gras de canard français en terrine et chutney de fruit

ou

Saumon fumé, blinis et crème zestée

ou

Escargots de Bourgogne en brioche beurre persillé



Chapon fermier Label Rouge à la crème et aux morilles

ou

Selle d'agneau farcie truffée

ou

Saint-Jacques en croûte feuilletée, beurre blanc

Accompagnement des plats : gratin dauphinois et poêlée de champignons



Sélection de fromages affinés : comté, Saint-Marcellin, baratte de chèvre frais



Bûche de Noël de Léon



Mignardises de notre pâtissier

Quantité souhaitée

Quantité souhaitée

Nombre de couverts

Votre commande

x 49 €

Spécialités et plats



Le caviar Petrossian Ossetra Royal

(Spécifier dans les cases grisées le nombre de boîtes souhaité par type de grammage)

30 gr 66 € / 50 gr 110 € / 125 gr 275 €
250 gr 530 € / 500 gr 1100 € Sur demande : 1kg 2200 €

Montant commandé

La terrine de foie gras "maison"

La terrine de 500 gr 50 € La terrine de 1 Kg 90 €

unités 500 gr unités 1kg

Le pâté en croûte de Léon de Lyon

La part individuelle de pâté en croûte 12 €
Le demi-pâté en croûte (12 tranches) 110 €
Le pâté en croûte entier (25 tranches) 190 €

Quantité souhaitée Montant commandé

Le saumon fumé d'Écosse

Saumon fumé, blinis et crème citronnée 100g-1 pers. 13 € 1kg 130 €

unités 100 gr unités 1kg

Les entrées

Pâté chaud, sauce au Porto 14 €
Brioche d'escargots au beurre persillé 15 €
Foie gras et chutney de fruits 14 €

Quantité souhaitée Montant commandé

Les plats

Volaille de Bresse à la crème et vin jaune aux morilles 21 €
Selle d'agneau farcie à la truffe 22 €
Chapon fermier Label Rouge à la crème et aux truffes 24 €
Cassolette de homard, quenelles et champignons 28 €
Saint-Jacques en croûte feuilletée, fondue de poireaux, beurre blanc 26 €
Poularde entière prête à cuire - truffée, farcie (volaille/châtaigne) 2 à 4 pers. 120 €

Quantité souhaitée Montant commandé

Les Accompagnements

Gratin dauphinois pour 2 9 € pour 4/6 23 €
Purée de pommes de terres à la truffe pour 2 9 € pour 4/6 25 €
Fricassée de champignons pour 2 8 € pour 4/6 18 €
Gratin de cardons à la moelle pour 2 9 € pour 4/6 25 €
Champignons à la crème pour 2 8 € pour 4/6 18 €

pour 2 pour 4/6 Montant commandé

Les fromages

St-Marcellin, Comté et Brillat-savarin pour 2 14 € pour 6 36 €
Brillat-savarin truffé "maison" pour 2 14 € pour 6 30 €

pour 2 pour 6 Montant commandé

Le dessert de fête

Bûche de Noël de Léon Part individuelle 7 € pour 6 38 €

pour 1 pour 6 Montant commandé