
LA GRANGE À EMPORTER 2024



*Uniquement sur réservation, nous vous invitons à
nous contacter.*

*Toute réservation en termes de date et d'effectif est
définitive 15 jours avant la date de l'évènement.*

Les tarifs s'entendent TTC, prix à la
pièce/part/portion.

Pièces Cocktails

Salades Composées

Entrées Froides

Charcuteries Maison

Entrées Chaudes

Plats Chauds Composés d'Ici et
d'Ailleurs

Plats Classiques Bien Cuisinés

Les Moins Classiques Plutôt Sympas

Desserts

PIÈCES COCKTAILS :

(Froides, présentées sur plateaux)

Mosaïque de volaille, sablé citron, moutarde framboise **1.75€**

Pressée de jambon de pays et Ossau iraty **1.95€**

Dôme crevette sur toast melba, gel agrume **1.80€**

Buchinette aux deux saumons, sablé, gel citron **1.95€**

Quenelle de cèpes et lentilles, glacée d'un lait de poitrine fumée, sablé noisette **1.85€**

Mini opéra de saumon fumé (noisettes, pomme granny, ciboulette) **1.75€**

Mini rouleaux de printemps aux herbes, gel saté **1.60€**

Dôme foie gras, sablé mais, glaçage passion **1.95€**

Bille de bleu d'auvergne et pain d'épices, réduction jus d'orange romarin **1.80€**

Pana cotta aux cèpes, crumble noisette **1.80€**

Tarte fine de petits pois, choucroute minute vinaigre framboise, endives **1.90€**

Tomate en trompe œil (farce mousseline, glaçage crustacé piquillos) **2.10€**

Terrine de champignons de saison sur sablé, gel d'endives **2.10€**

Bavaroise de moules marinières, julienne de chorizo, pickles **1.80€**

Buchette boudin noir, pomme cannelle sur sablé parmesan **1.80€**

Chou crumble et foie gras, gel agrumes **1.95€**

Céleri truffe sur sablé noisette, mousse de lait **1.85€**

Fine rilette sur gaufrette feuilletée **1.85€**

Avocat, saumon, glaçage curcuma, sablé gingembre **1.95€**

Choco parmesan et crème d'anchois citronnée **1.85€**

Mini bun's César **1.90€**

Opéra de rillettes et jambon cru **1.90€**

SALADES COMPOSÉES : (250g/pers)

Salade de lentilles inspiration Asie (artichaut, cacahuètes, gingembre, coriandre, tofu, huile de sésame, sauce soja) : **4.95€**

Taboulé d'épeautre (pomme granny, tomate, avocat, mangue, coriandre, oignon rouge, Tabasco, vinaigre de framboise) : **5.25€**

Salade de pomme de terre Forezienne (cornichons, oignons, persil, lardons, fourme) : **5.00€**

Courgettes aux épices (petits oignons, curry, huile d'olive, coriandre, filet de poulet) : **4.70€**

Céleri rémoulade à ma façon (noisette, yaourt, pomme granny, moutarde, saumon fumé, ciboulette) : **5.10€**

ENTRÉES FROIDES :

Dôme foie gras, glaçage passion mangue, sablé mais : **7.50€**

Finger boudin noir et pomme sur sablé parmesan : **5.95€**

Tomate en trompe l'œil, sauce mousquetaire (farce fine de truite, truite gravelax, confit citron, glaçage crustacé/ piquillos) : **7.20€**

Le céleri truffe, guimauve de lait, pépites foie gras, sablé noisette : **6.50€**

Palet de fourme de Montbrison, lard confit, glaçage poudre de lard : **6.10€**

Saumon fumé sans fumoir, gaufrette feuilletée, gel citron : **6.70€**

Tarte fine foie gras et vanille : **6.70€**

Tarte moderne petits pois, menthe, magrets fumés : **6.50€**

Salmon luxury club (pain de mie, cream cheese, pomme granny, noisette, ciboulette) : **6.00€**

Terrine de champignons de saison, moutarde framboise : **7.00€**

Mosaïque de volaille, sablé citron, gel persil poivre : **5.95€**

CHARCUTERIES MAISON :

La caillette ardéchoise : 4.50€

Pâté en croute du moment : 5.50€

Pâté de foie Grand-mère : 3.95€

Terrine de campagne aux champignons : 3.95€

Galantine de volaille, citrons confits : 4.10€

Pâté de tête à la fourme de Montbrison : 4.00€

Jambonneau au foin farci : 5.00€

Mousson de foies de volaille : 5.10€

ENTRÉES CHAUDES :

Gratin de poisson et fruits de mers : 6.95€

Saucisson brioché, cervelle de canut : 5.70€

Boudin blanc aux morilles : 7.00€

Gâteau de foie de volaille, sauce poivrée : 5.70€

Pompe aux grattons individuelle : 5.20€

Quiche gourmande individuelle : 4.95€

Pâté aux pommes de terre, crème fraîche aux herbes : 5.95€

Gratin d'escargots à la fourme de Montbrison, embeurrée de lentilles : 7.70€

Encornet à l'américaine : 7.00€

Pain de cabillaud/morue, crème de crustacés : 7.20€

Croissant jambon fromage : 4.70€

PLATS CHAUDS COMPOSÉS D'ICI ET D'AILLEURS :

Paella classique (riz safrané, oignons, poivrons, champignons Paris, chorizo, petits pois, moules, crevettes, calamars, poulet pilon et haut de cuisse) : **12.50€**

Paella noble (riz safrané, oignons, poivrons, champignons Paris, chorizo, petits pois, moules, crevettes, calamars, cuisse de lapin, dos de lieu) : **15.00€**

Choucroute (chou, pomme de terre, saucisse Strasbourg, saucisse fumée, poitrine, jambonneau) : **14.00€**

Couscous (semoule, merguez, navarin d'agneau, poulet, oignons, navets, courgettes, carottes, pois chiche, sauce harissa à part) : **14.00€**

Cassoulet (haricots blancs en sauce, saucisse Toulouse, poitrine fumée, sauté agneau, cuisse de canard) : **16.50€**

Lasagnes de bœuf : **9.00€**

Tartiflette : **10.50€**

Nouilles sautées au bœuf, garniture thaï : **10.00€**

Aubergines à la parmesane : **8.00€**

Carbonnade Flamande : **13,00€**

Waterzoi de poulet : **13,50€**

PLATS CLASSIQUES BIEN CUISINÉS :

(Accompagnés de riz pilaf ou gratin de pomme de terre)

Blanquette de veau à l'ancienne (champignons et petits oignons cuits
à blanc) : **14.00€**

Estouffade de bœuf bourguignon (champignons et lardons sautés,
petits oignons glacé à brun) : **13.00€**

Navarin d'agneau printanier (petit pois, oignons, navets, carottes) :
15.50€

Blanquette de la mer (moules, crevette, poisson du marché, légumes
de saison) : **12.00€**

Curry de porc (sauce curry coco, fruits secs, carotte, oignon, ail) :
12.50€

Poulet sauté chasseur (échalotes, champignons, estragon) : **12.00€**

Tripes à la tomate (carotte, oignons, tête de veau) : **12.00€**

LES MOINS CLASSIQUES PLUTÔT SYMPAS :

(Accompagnés de purée de pomme de terre aux herbes ou semoule aux petits légumes)

Epaule d'agneau confite crème d'ail : **16.00€**

Paleron de 12 heures, glace de viande : **13.00€**

Cuisse de lapin de 12 heures, sauce moutarde : **13.50€**

Poitrine de poulet cuite basse température, crème de ciboulette :
12.00€

Dos de saumon, crème de crustacés : **14.00€**

Tournedos de mignon de porc, sauce orange romarin : **13.50€**

Lieu noir, beurre blanc noisette : **13.50€**

DESSERTS :

Le baba au rhum ou chartreuse, crème chantilly : 4.00€

La Tarte moderne chocolat, praliné, caramel : 4.20€

Le citron et la coco, sablé mais : 4.00€

Le Tiramisu : 4.00€

Pana Cota vanille, coulis de fruits de saison : 3.80€

Beau Macaron, crémeux marron praliné : 3.80€

La Forêt noire : 3.80€

Chou croquant double crème : 3.80€

Terrine de crêpes à l'orange, caramel : 3.80€

Entremet sur demande : 4.00€ la part

Nos Minis Sucrés : 1.90€/pièce

Macaron crémeux marron, passion, abricot...

Chou craquelin double crème

La forêt noire en bille

Tartelette citron revisitée

Tartelette moderne chocolat

Texture chocolat

Mini baba

Dôme coco, crémeux passion, sablé café

Mini pana cota coulis de fruits de saison

Cookies

Saveur Tatin

Rocher cacahuètes