

# Restaurant Ô des Lys

☎ 03 25 41 11 09



## Carte traiteur 2025

|                                                                                                              |               |   |                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Foie gras maison.....                                                                                        | 65€ les 500gr | * | Le filet de bar poêlé sauce aux herbes,<br>panaché de légumes.....             | 25€ |
| Foie gras en portion et pain d'épices.....                                                                   | 20€           | * | Les noix de Saint Jacques snackées,<br>crème de safran panaché de légumes..... | 29€ |
| Saumon fumé maison.....                                                                                      | 35€ les 500gr | * | Le tournedos de cuissot de cerf sauce<br>grand veneur, petits légumes.....     | 29€ |
| Saumon fumé portion.....                                                                                     | 19€           | * | Le cœur de ris veau aux morilles,<br>et garnitures de légumes.....             | 38€ |
| La terrine de lièvre aux noisettes et confit<br>d'oignons.....                                               | 16€           | * | La bûchette myrtilles cœur vanille.....                                        | 10€ |
| La terrine de poisson aux écrevisses, coulis<br>de homard.....                                               | 20€           | * | La bûchette poire et marrons coulis de poire.....                              | 10€ |
| Le suprême de poulet jaune aux girolles<br>avec sauce crémeuse aux côtes du Jura,<br>panaché de légumes..... | 25€           |   |                                                                                |     |

**Toutes les commandes doivent impérativement être enregistrées 72h avant la date souhaitée.  
Attention ! Le nombre de prises de commandes sera limité pour les 24 et 31 décembre.  
A retirer le 24 décembre ou 31 décembre entre 11h00 et 13h00  
Merci de votre compréhension.**

## Menu 38€



Le saumon fumé maison et ses toasts

Ou

La terrine de lièvre aux noisettes et confit d'oignons

\*\*\*\*\*

Le suprême de poulet jaune aux girolles avec sauce crémeuse aux côtes du Jura,  
panaché de légumes

Ou

Le filet de bar poêlé sauce aux herbes, panaché de légumes

\*\*\*\*\*

La bûchette poire et marrons coulis de poire

## Menu 48€

Le foie gras de canard maison, pain d'épices et confiture de mandarine

Ou

La terrine de poisson aux écrevisses, coulis de homard

\*\*\*\*\*

Les noix de Saint Jacques snackées, crème de safran, panaché de légumes

Ou

Le tournedos de cuissot de cerf sauce grand veneur, petits légumes

\*\*\*\*\*

La bûchette myrtilles cœur vanille

