

Légumes

	PRIX à la part
Gratin dauphinois (250grs)	3,00 €
Flan aux légumes de saison	1,50 €
Riz pilaf (180 grs)	1,20 €
Champignons en persillade (100grs)	2,30 €
Ratatouilles (250 grs)	2,20 €

Les desserts (minimum de 8 personnes)

Vacherin vanille / framboise ou citron / cassis	3,50 €
Moelleux au chocolat individuel	2,30 €
Entremet aux 3chocolats	3,70 €
Ambassadeur aux fruits frais	3,20 €
Framboisier	3,20 €

Nos plaques (20 personnes)

Tarte aux pommes	22,00 €
Tarte aux poires et amandes	28,00 €
Tarte multifruits	32,00 €
Pain	0,40 €
Location de vaisselle rendue sale	1,50 €
2 assiettes, 1 verre et couverts (fourchette, couteau et petite cuillère)	

Prix nets - Tarif 2025

**RESTAURANT BEAUSEJOUR
Sylviane et Sylvain CHIRAT
69770 VILLECHENEVE
Tél. 04.74.70.16.00**

Plats cuisinés à emporter

	PRIX à la part	PRIX à la part
APERITIF Mise en bouche		
Quiche lorraine (la plaque 96 bouchées)	22,00 €	8,50 €
Quiche aux poireaux ou quiche aux oignons (la plaque 96 bouchées)	22,00 €	7,50 €
Pizza jambon / fromage (la plaque 96 bouchées)	20,00 €	9,20 €
Feuilletés assortis (le kilo)	32,00 €	8,50 €
Gougère	0,25 €	7,00 €
Escargotine les 3 pièces	3,00 €	7,50 €
Les entrées		
Foie gras de canard maison	9,50 €	6,40 €
Terrine de canard au cœur de foie gras	6,20 €	6,00 €
Poularde farcie au foie gras	5,90 €	6,80 €
Feuilleté au jambon et fromage	4,00 €	8,00 €
Feuilleté au ris de veau	6,40 €	6,80 €
Feuilleté chèvre / épinards	4,50 €	9,90 €
Croustade de ris de veau sauce financière	8,00 €	9,20 €
POISSONS froids		
Saumon fumé de l'Atlantique et gambas	6,40 €	8,50 €
Terrine de poissons au cœur de saumon, sauce cocktail	6,50 €	5,50 €
Darne de saumon, jardinière de légumes et crevettes	8,00 €	6,20 €
POISSONS chauds		
Filet de sole aux noix de Saint-Jacques	9,40 €	5,40 €
Filet de sole sauce normande	8,40 €	6,90 €
Lotte à l'américaine (8 pers Minimum)	9,50 €	6,90 €
Escalope de saumon à l'oseille	7,50 €	6,90 €
Filet de truite au beurre blanc citronné	6,50 €	6,20 €
Filet de sandre sauce Nantua	8,00 €	6,00 €
Gratin aux fruits de mer (8 pers Minimum)	8,80 €	5,50 €
Cassolette de noix de Saint-Jacques aux petits légumes	9,50 €	
Les plats uniques		
Paella (poulet, poisson, fruits de mer, chorizo)		
Choucroute		
Grenouilles persillées		
Couscous boulettes boeuf, merguez et poulet (8 pers min)		
Tartiflette (jambon cru et cuit, saucissons)		
Lasagne au boeuf		
Les volailles et viandes		
Suprême de poulet à la crème		
Poulet aux écrevisses (multiple de 4 pers)		
Poulet aux morilles (multiple de 4 pers)		
Suprême de pintade sauce forestière		
Pintade au cognac (multiple de 4 pers)		
Cuisse de canard au poivre vert		
Magret de canard aux morilles		
Magret de canard sauce poivre vert		
Noix de veau sauce forestière		
Les classiques		
Coq au vin		
Sauté de porcelet à la lyonnaise		
Rôti de porc au jus		
Sauté de veau marengo		
Blanquette de veau à l'ancienne		
Boeuf bourguignon		
Sauté de dindonneau à la provençale		
Poulet basquaise		
Jambon sauce madère		

Prix nets - Tarif 2025

Conseil du cuisinier

Réchauffer les plats pendant 30 minutes à 150°