

Légumes

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 (nimum de 8 personnes)

Vacherin vanille / framboise ou citron / cassis	3,50 €
Moelleux au chocolat individuel	2,30 €
Entrentremet 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

PRIX
à la part

RESTAURANT BEAUSEJOUR
Sylviane et Sylvain CHIRAT
69770 VILLECHENEVE
Tél. 04.74.70.16.00

Plats cuisinés à emporter

	PRIX à la part
<u>APERITIF Mise en bouche</u>	
Quiche lorraine (la plaque 96 bouchées)	22,00 €
Quiche aux poireaux ou quiche aux oignons (la plaque 96 bouchées)	22,00 €
Pizza jambon / fromage (la plaque 96 bouchées)	20,00 €
Feuilletés assortis (le kilo)	32,00 €
Gougère	0,25 €
Escargotine les 3 pièces	3,00 €

Les entrées

Foie gras de canard maison	9,50 €
Terrine de canard au cœur de foie gras	6,20 €
Poularde farcie au foie gras	5,90 €
Feuilleté au jambon et fromage	4,00 €
Feuilleté au ris de veau	6,40 €
Feuilleté chèvre / épinards	4,50 €
Croustade de ris de veau sauce financière	8,00 €

POISSONS froids

Saumon fumé de l'Atlantique et gambas	6,40 €
Terrine de poissons au cœur de saumon, sauce cocktail	6,50 €
Darne de saumon, jardinière de légumes et crevettes	8,00 €

POISSONS chauds

Filet de sole aux noix de Saint-Jacques	9,40 €
Filet de sole sauce normande	8,40 €
Lotte à l'américaine (8 pers Minimum)	9,50 €
Escalope de saumon à l'oseille	7,50 €
Filet de truite au beurre blanc citronné	6,50 €
Filet de sandre sauce Nantua	8,00 €
Gratin aux fruits de mer (8 pers Minimum)	8,80 €
Cassolette de noix de Saint-Jacques aux petits légumes	9,50 €

Prix nets - Tarif 2025

	PRIX à la part
<u>Les plats uniques</u>	
Paella (poulet, poisson, fruits de mer, chorizzo)	8,50 €
Choucroute	7,50 €
Grenouilles persillées	9,20 €
Couscous boulettes boeuf, merguez et poulet (8 pers min)	8,50 €
Tartiflette (jambon cru et cuit, saucissons)	7,00 €
Lasagne au boeuf	7,50 €

Les volailles et viandes

Suprême de poulet à la crème	6,40 €
Poulet aux écrevisses (multiple de 4 pers)	6,00 €
Poulet aux morilles (multiple de 4 pers)	6,80 €
Suprême de pintade sauce forestière	8,00 €
Pintade au cognac (multiple de 4 pers)	6,80 €
Cuisse de canard au poivre vert	7,00 €
Magret de canard aux morilles	9,90 €
Magret de canard sauce poivre vert	9,20 €
Noix de veau sauce forestière	8,50 €

Les classiques

Coq au vin	5,50 €
Sauté de porcelet à la lyonnaise	6,20 €
Rôti de porc au jus	5,40 €
Sauté de veau marengo	6,90 €
Blanquette de veau à l'ancienne	6,90 €
Boeuf bourguignon	6,90 €
Sauté de dindonneau à la provençale	6,20 €
Poulet basquaise	6,00 €
Jambon sauce madère	5,50 €

Conseil du cuisinier

Réchauffer les plats pendant 30 minutes à 150°