

Notre collection de chocolats



Plongez dans un univers de saveurs délicates avec notre gamme de chocolats artisanaux.



Chocolats noirs enrobés:

7.70 €
les 100g

Ananas-Rhum: une combinaison exotique de saveurs tropicales et d'une pointe de rhum.

Nougat tendre: Un équilibre parfait entre la douceur fondante du nougat et l'amertume de chocolat.

Ganache Framboise: une ganache onctueuse à la framboise enrobée de chocolat noir pour une explosion de saveurs fruitées.

Orangettes: L'alliance de l'orange fruitée et du chocolat saveurs délicates et contrastées.

Mendiants aux fruits secs: Mariage harmonieux entre le fondant du chocolat et le croquants des fruits secs.

Malakoff: Texture crémeuse et croquante aux notes de noisettes grillées et cacao



Et bien d'autres délices vous attendent en nous rendant visite !!!

Découvrez Nos Corbeilles Gourmandes Remplies de Trésors Locaux et Artisanaux !



Chez Restaurant-Traiteur La Gentillère, nous sommes fiers de vous proposer nos corbeilles gourmandes, soigneusement composées avec les créations des Tipots de Raph (comme les confitures artisanales, les chutneys parfumés, les terrines délicieuses...) ainsi que des produits locaux et artisanaux de qualité. C'est l'occasion parfaite de découvrir et savourer une variété de saveurs authentiques.

Que ce soit pour offrir un cadeau à un être cher, pour remercier un collègue ou pour vous faire plaisir, nos corbeilles gourmandes sont le choix idéal pour célébrer les saveurs de notre région et soutenir les artisans locaux.



Restaurant-Traiteur La Gentillère

Raphaël et Sonia Robert depuis 2004
1683 route de Feurs 42110 Cleppé

04-77-26-08-86

06-42-80-98-18

La Gentillere



Carte Festive

Valable du 20/12 au 31/12



www.restaurant-la-gentillere.com

Menu Tradition 22.50 €

Terrine de chevreuil, chutney de pomme au cidre
ou
Mousseline de sandre aux crevettes, sauce cocktail

Dos de merlu rôti au four, à la crème d'ail noire
et gratin dauphinois
ou
Noix de jambon marinée aux épices de Noël,
jus corsé et gratin dauphinois

Buche de Noël
(Royal chocolat ou Caramel-poires)



Menu Féerie 28.50 €

Bouché à la reine de ris de veau,
champignons et julienne de légumes
ou

Terrine de foie gras de canard mi-cuit,
Chutney de pastèque aux épices et toasts

Filet de St-Pierre sauce beurre blanc parfumé
aux agrumes et son gratin dauphinois
ou

Emincé de suprême de chapon aux morilles
et gratin dauphinois

Buche de Noël
(myrtille-chocolat au lait ou framboise -crèmeux coco)

Pour réserver ...

Afin de vous garantir la disponibilité de nos produits nous vous recommandons de passer vos commandes le plus tôt possible !

Pour Noël : **avant le 20 décembre**

Pour le Nouvel an : **avant le 27 décembre**

Pour commencer ...

Plateau apéritifs pour min. 4 pers = 8,50 €/pers

I terrine courgettes au curry / I tartie de faisan, gelée de coing /
I terrine œufs brouillés truffé et coulis de tomates / chiffonnade
jambon fermier / I mini-choux rilette de saumon.

Coque briochée d'escargots à la crème d'ail 7,50 € la part

Mousseline de sandre aux crevettes sauce cocktail 8,00 € la part

Coquille St-Jacques à la Bretonne 8,50 € la part

Saumon façon gravlax et pain aux céréales 10,00 € la part

Bouché à la reine de ris de veau, champignons et julienne de légumes 10,00 € la part

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de pastèque aux épices et toasts 12,00 € la part

Bloc de foie gras de canard mi-cuit 130,00 € le kilo

Menu Enfant 12,00 €

Mousse de saumon à tartiner

Sauté de chapon à la crème et gratin dauphinois

Royal chocolat

Notre chef est à votre disposition pour répondre à toutes vos questions, fournir des informations supplémentaires et prendre vos réservations.

N'hésitez pas à nous contacter pour planifier un rendez-vous.

Pour suivre* ...

Joue de bœuf confite au jus truffé 9,00 € la part

Noix de jambon marinée aux épices de Noël, jus corsé 10,00 € la part

Dos de merlu rôti au four, à la crème d'ail noire 11,00 € la part

Cuisses de grenouilles à la persillade 12,00 € la part

Magret de canard cuit à basse température, sauce pomme cassis 12,00 € la part

Filet de St-Pierre sauce beurre blanc parfumée aux agrumes 13,00 € la part

Emincé de suprême de chapon aux morilles 13,50 € la part

*Tous nos plats chauds sont accompagnés de leur gratin dauphinois

Pour finir ...

Buche mousse caramel, compotée de poires 4-6 pers

Buche royal chocolat = 24,00 €

Buche mousse framboise, crèmeux coco 8-10 pers

Buche mousse praliné, crème café et zestes de clémentines = 44,00 €

Buche mousse chocolat au lait et compotée de myrtille 12-14 pers

Buche pâtisseries forêt noire = 60,00 €

Joyeuses fêtes de la part de toute l'équipe de La Gentillère !