

## Nos Accompagnements

Gratin Dauphinois	4.50€
Confit de Pommes de Terre	4.00 €
Gratin Truffé	5.0 €
Pommes de Terre Savoyardes	3.50€
Rosace de Pommes de Terre	3.50€
Ecrasé de pommes de Terre	3.50 €
Pommes Dauphines	3.00€
Flan de Légumes	3.50 €
Champignons Persillés	4.00 €
Champignons à la Crème	4.50€
Tomate Provençale	3.00€
Fagot de Haricots Verts	3.50€
Flageolets	3.00€
Petits Pois	3.00 €
Riz aux Petits Légumes	3.00 €
Pâtes Fraîches	3.00 €
Tatin d'Endives	4.00 €
Crumble de Légumes	4.00€
Polenta	3.50€
Salade Verte	3.50€

## NOS PLATS UNIQUES

Bœuf Bourguignon ou Carbonade Flamande	8.50€
Moules Marinière / Frites	9.00€
Petit Salé aux Lentilles	8.50€
Pot au Feu et ses Légumes	8.50€
Poule au pot et ses légumes	8.50€
Potée Bressane ( Jambonneau, Lard Cuit , Saucisse de Toulouse ,Légumes de Potée)	9.00€
Choucroute Royale (Charcuteries Fumées ou Natures, Pommes de Terre)	9.00 €
Couscous Royal (légumes frais et viande d'agneau, poulet, merguez)	9.00€
Couscous économique (légumes frais, bou- lettes d'agneau, poulet , merguez)	8.50 €
Paella (riz safrané, petits pois, tomates, poivrons, pilon de poulet, lotte, moules, lamelles d'encornet, crevettes, Chorizo doux)	9.00 €
Tajine Poulet /Agneau ou Chili Corn Carné	8.50€
Cassoulet (haricots à la tomate, knack, sau- cisse de Toulouse, lard, pilon de canard confit, saucisson à l'ail)	9.00 €
Tartiflette Complète (gratin de pommes de terre au reblochon , salade verte et 3 charcuteries)	12.00 €

*Nos tarifs sont TTC en euros et par personne, Livraison est à 1.00€  
par personne et à partir de 300.00€ d'achat minimum  
Pour toute prestation extérieure nécessitant la présence de personnel en  
cuisine demander nos tarifs  
Nos prix sont valables jusqu'au 31 Mars 2025  
Notre brochure n'étant qu'un échantillon de possibilités, nous restons à  
votre écoute pour vos propres choix  
Etude et Devis gratuits  
Acompte de 30% demandé à la commande*



## Suggestions de Menus et Carte

7. Rue du Jura  
71500 LOUHANS CHATEAURENAUD  
Tél : 03 85 72 28 67  
Portable: 06 21 73 79 08  
Email: [lacuisinedejacquotte@gmail.com](mailto:lacuisinedejacquotte@gmail.com)  
[www.traiteur71-louhans.com](http://www.traiteur71-louhans.com)

Magasin ouvert du  
Lundi au Samedi  
de 8h à 13 heures  
Fermé les après-midi  
et le Dimanche

<i>Entrées Froides sur commande</i>	
7.00€	Duo de Terrine Maison
7.00€	Assiette de la Mer (aspic aux 2 poissons/perles marines/crevette)
8.00€	Salade Rustique (salade/croûtons fromage/œuf poché/lardons)
9.00€	Lucullus Périgourdine (Spécialité Maison)
<i>Entrées Chaudes sur commande</i>	
7.50€	Œufs Meurette et ses Croûtons
8.00€	Cassolette de Saint Jacques Dieppoise
8.00€	Croustade de Saumon à la Fondue de Poireaux
8.00€	Timbale Financière
8.50€	Petit Pâté Chaud de Canard Sauce aux Cèpes
8.50€	Blanquette de Cabillaud au Curry
9.50€	Timbale de Lotte aux Œufs d'Écrevisses
9.50€	Briochette de Ris de Veau aux Morilles
<i>Plats Chauds sur commande</i>	
8.00€	Pavé de Filet au Jus Sauce Julienne
8.50€	Joue de Bœuf Vigneronne
8.00€	Encornet Farci à la Provençale
9.00€	Cuisse de Canette à l'Orange ou Poivre vert
9.50€	Joue de Sandre Sauce Champagne
9.50€	Souris d'Agneau au Pain d'Épices
11.00€	Noisette de Veau Sauce au Bleu de Bresse
11.00€	Filets de Perche du Lac Sauce Beurre Blanc
<i>Nos spécialités sur commande</i>	
8.00€	Tête de Veau (légumes et sauce)
8.50€	Feuilleté de Grenouilles sauce aux Escargots
8.50€	Coq au vin
9.00€	Joue de Porc à la bière ou Vigneronne
10.00€	Blanquette de Joue de Veau aux Girouilles
12.00€	Cuisses de Grenouilles Persillées
12.00€	Poulet fermier à la crème (supplément morilles + 4€)
12.00€	Poulet de Bresse à la crème (supplément morilles + 4€)

**Menu à 26.00 Euros**

Blanquette de Cabillaud au Curry  
Ou

Petit Pâté Chaud de Canard  
Sauce aux Cèpes \*\*\*\*\*

Joue de Sandre Sauce Champagne

Souris d'Agneau  
Au Pain d'Épices \*\*\*\*\*

Duo de Légumes au Choix

**Menu à 29.00 Euros**

Assiette de la Mer  
(Aspic au 2 Poissons/Perles Marines/Crevette)  
Ou

Salade Rustique

Salade/Lardons/Coutons Fromage/Œuf Poché \*\*\*\*\*

Timbale de Lotte  
Aux Écrevisses

Briochette de Ris de Veau aux Morilles \*\*\*\*\*

Noisette de Veau (filet)

Sauce au Bleu de Bresse

Ou

Filet de Perche du Lac

Sauce Beurre Blanc \*\*\*\*\*

Duo de Légumes au Choix

**Menu à 18.00 Euros**

Œufs Meurette  
Et ses Croûtons Aillés \*\*\*\*\*

Pavé de Filet au Jus  
Sauce Julienne \*\*\*\*\*

Duo de Légumes au Choix

**Menu à 20.00 Euros**

Cassolette de Saint Jacques Dieppoise \*\*\*\*\*

Joue de Bœuf  
Vigneronne \*\*\*\*\*

Duo de Légumes au Choix

**Menu à 23.00 Euros**

Croustade de Saumon  
à la Fondue de Poireaux  
Ou

Timbale Financière \*\*\*\*\*

Encornet Farci

À la Provençale

Ou

Cuisse de Canette à l'Orange \*\*\*\*\*

Duo de Légumes au Choix