Réservation et enlèvement

Pour Noël

Commandes jusqu'au samedi 20/12 par téléphone

A récupérer au restraurant le 23 de 10h à 16h et le 24 de 9h à 12h (merci de prendre RDV)

Pour le réveillon du nouvel an

Commandes jusqu'au samedi 27/12 par téléphone A récupérer au restraurant le 30/12 de 9h à 12h (merci de prendre RDV)



04 71 58 49 56

Zone du Pêcher 43120 Monistrol/Loire

www.leplaisirenequilibre.com

Repas de Fêtes

Pour sublimer vos fêtes de fin d'année, Le plaisir en équilibre vous propose des menus à emporter et des plateaux apéritifs.



04 71 58 49 56

Zone du Pêcher 43120 Monistrol/Loire



Plateau Apéritif

Assortiment de 5 migniardises maison

- Mini burger
- Briochette d'escargots
- Kebab de veau
- Cromesquis au vieux conté et jambon
- Brochette de crevette panée



Menu gourmet

Tartelette de saumon gravlax, rillettes de gambas, pickles de légumes et mousse aneth

Ou

Terrine de canard aux magrets fumés et cognac, ganache de foie gras

Pavé de lieu jaune, beurre blanc au cresson et polenta snackée

Ou

Tourte de chapon aux morilles, sauce truffe

Tous nos plats sont accompagnés d'un clafoutis de légumes de saison

Garniture supplémentaire + 3€

Dessert au choix

Plat seul
17€ TTC
Par personne

Entrée + plat
26 E TTC
Par personne

Plat + dessert

23€ TTC Par personne

Menu complet

32€ Par personn



Plat seul

21€ TTC Par personne

Entrée + plat

34€ TTC Par personne

Plat + dessert

27€ TTC Par personne

Menu complet

40€ TTC Par personne

Menu gastronome

Mille-feuille de foie gras, confiture de saison

Ou

Brochette de langouste au safran, minestrone de légumes au homard

Omble chevalier rôti sauce Nantua, polenta snackée

Ou

L'Incontournable veau fondant, crème de morilles, ravioles à la truffe

Tournedos de poularde bardé, sauce foie gras truffé, ravioles truffe

Homard entier décortiqué (+9€) au beurre d'aromates, risotto

Tous nos plats sont accompagnés d'un clafoutis de légumes de saison Garniture supplémentaire + 3€



Dessert au choix

Desserts préparés par

Croustillant chocolat caramel

L'ardéchoise

(ganache marron, mousse marron et pomme tatin, croustillant feuillantine)

Notre foie-gras

AIT MAISON 25€ les 250a

Menu Enfant

15€

Tenders de volaille Pommes dauphine Moelleux au chololat