

# LE COCHON D'OR - MAISON LOISY

## Nos buffets

### Buffet à 14,50 € par personne (à partir de 10 pers.)

- Jambon cru et rosette
- Plaque de quiche
- Rôti de porc cuit et Rosbif
- Salade de tomates, thon, œufs
- Piémontaise
- Taboulé
- Plateau de fromages
- Tarte maison
- Pain

### Buffet à 19,50 € par personne (à partir de 10 pers.)

- Terrine maison
- Jambon cru
- Rosette et saucisson cuit
- Crudités au choix (2 sortes à choisir)
- Saumon mariné et sa salade danichef
- **Ou** Saumon fumé
- Estouffade de veau sauce forestière
- Gratin dauphinois
- **Ou**
- Rôti cuit et Rosbif accompagnés de sa mini ratatouille glacée
- Plateau de fromages
- Dessert au choix
- Petit pain, pain, café, sucre

### Buffet à 24,50 € par personne (à partir de 10 pers.)

- Terrine de canard maison et son jambon cru
- Crudités au choix (2 sortes à choisir)
- Saumon mariné et sa salade danichef
- Duo de gambas sur sa mini ratatouille
- Émincé de veau aux girolles et son flan de légumes

- **Ou**
- Rosbif, Rôti de dinde et sa Salade piémontaise
- Plateau de fromages
- Dessert au choix
- Petit pain, pain, café, sucre

Magasin ouvert de 7h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h15  
Fermé le dimanche après midi et le lundi

12, rue de Bretonnie - 03100 Montluçon

**Tél. : 04 70 05 06 17**

# LE COCHON D'OR - MAISON LOISY

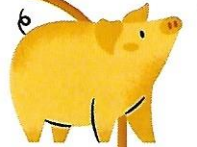
## Nos buffets

**Buffet à 27,50 € par personne (à partir de 10 pers.)**

- Foie gras de canard maison accompagné de sa brioche
- Crudités au choix (2 sortes à choisir)
- Jambon de Parme
- Rosette
- Gambas provençales
- Saumon fumé
- Pavé de bœuf aux morilles
- **Ou** Noix de veau aux girolles
- 2 légumes (au choix)

**Ou**

- Rôti cuit, Rosbif, Poulet rôti accompagné de sa salade de fèves
- Plateau de fromages
- Dessert au choix
- Petit pain, pain, café, sucre



## Nos crudités

- Carottes râpées
- Macédoine de légumes
- Taboulé
- **Salade gourmande** : blé, ananas, crevettes, radis, tomates, ciboulette
- **Salade niçoise** : thon, céleri branche, olives, tomates
- **Salade du chef**: chou frisé, comté, lardons et noix
- **Salade piémontaise** : pommes de terre, tomates, œufs, estragon
- **Salade de fèves** : fèves, haricots rouges, tomates, maïs, moutarde à l'ancienne
- **Salade Louisiane** : concombre, maïs et crevettes
- **Salade tropézienne**: carotte, radis, céleri, maïs et saumon fumé
- **Salade Eve** : endive, blanc de volaille, pommes
- **Salade cardinal** : melon, jambon cru, céleri branche et raisins secs
- **Salade danichéf** : pointes d'asperges, fonds d'artichaut, céleri branche et crevettes
- **Salade Océane**: crevettes, concombre, tomates, œuf et surimi
- **Salade églantine** : chou blanc, tomate et jambon cuit

- **Salade exotique** : cœur de palmier, tomates, olives, maïs, cœur d'artichaut
- **Salade de pamplemousse** : pamplemousse, œufs, tomates, surimi
- **Salade de soja** : crevettes, soja, tomates, maïs
- **Salade de perles marines**
- **Salade d'agrumes** : orange, pamplemousse, ananas, olives, cœur de palmier
- **Salade de lentilles** : pommes de terre, lentilles, morteaux, tomates
- **Tomates, thon, œufs**
- **Salade printanière** : haricots verts, tomates, œufs, pommes de terre
- **Salade lyonnaise** : andouille, tomates, cornichons, pommes de terre
- **Salade Jurassienne** : morteaux, tomates, comté, pommes de terre
- **Salade opéra** : céleri branche, tomates, jambon blanc, comté

Tous nos buffets sont accompagnés de sauces (mousseline, mayonnaise et cornichons)