

## SERVICE TRAITEUR

### LES PLATS FESTIFS

Américaine de lotte aux petits légumes	17€
Saint-Jacques grillées, beurre blanc aux herbes	17€
Homard, nage émulsionnée, jus de truffe	18€
Suprême de volaille fermière aux morilles	17€
Civet de chevreuil au genièvre & chocolat	18€
Gambas au lait de coco, concombre & curry	20€
Homard cuisiné comme un ragout	28€
Pigeon désossé en deux cuissons	22€
Gratin de poissons & fruits de mer	16€

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UN  
ACCOMPAGNEMENT

## SERVICE TRAITEUR

### LES PLATS FESTIFS

Rognons de veau à la bordelaise	13€
Langue de boeuf sauce piquante	13€
Fricassée de lapin à la moutarde	13€
Daube de joue de boeuf & pieds-de-veau	13€
Blanquette de veau à l'ancienne	14€
Pavé de saumon d'Écosse label rouge mi-cuit, sauce tandoori, fromage blanc	12€
Poulet fermier confit, soja et coriandre	12€
Médailon de veau moutarde & wasabi	17€
1/2 homard aux fruits de la passion & estragon	18€

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UN  
ACCOMPAGNEMENT

## SERVICE TRAITEUR

### LA TERRE / FROID

Opéra de foie gras de canard passion & pain d'épices

Terrine de foie gras de canard nature

Foie gras de canard rôti aux épices douces

Escalope de foie gras de canard ( prêt à cuire )

80 g / 15€

500 g / 80€

1kg / 145€

Terrine de chevreuil au genièvre & raisins

100 g / 8,50€

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UN  
ACCOMPAGNEMENT

## SERVICE TRAITEUR

### LA MER / FROID

Saumon fumé d'Écosse	100 g / 9,50€
Ravioles de homard truffées à la ricotta	100 g / 16€
Rillettes de saumon d'Écosse label rouge	100 g / 7,50€
Noix de Saint-Jacques marinées balsamique de truffe	16€
6 huitres «fines claires» en gelée de cerfeuil	19€

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UN  
ACCOMPAGNEMENT

## SERVICE TRAITEUR

### APÉRITIF EN VERRINE

Foie gras de canard & confit de tomates vertes

Choux fleur langoustine

Saumon sésame

Parmesan miel truffe

Saint - Jacques & champignons sauvages

Volaille coriandre

Homard basilic

Carottes épicées «façon tajine»

Pommes de terre & caviar

5 pièces / 15€

8 pièces / 24€

10 pièces / 30€

12 pièces / 35€


TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC  
UN ACCOMPAGNEMENT

MINIMUM DE COMMANDE : 8 PERSONNES  
DEVIS & PROPOSITIONS SUR DEMANDE

## SERVICE TRAITEUR

N'hésitez pas à nous contacter pour des attentes particulières  
et d'autres besoins.

Devis sur demande au restaurant.



Volaille «farci & rotie», poissons entiers,  
viande de boucherie, gibiers en saison,  
coquillages & crustacés, truffes fraîches,  
champignons & caviar d'aquitaine.



Toutes les actualités de L'Empreinte  
sur notre site internet :

**[www.lempreintebyyanniclecoq.fr](http://www.lempreintebyyanniclecoq.fr)**

L'EMPREINTE BY YANNICK LECOQ

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

46 rue Carnot, 42300 Roanne

04 77 63 10 52 / 06 03 16 58 54