

Restaurant L'EMPREINTE *by Yannick Lecoq*

SERVICE TRAITEUR / PLATS A EMPORTER
(Minimum 6 Personnes)

LES PLATS FESTIFS

La portion

- > Américaine de Lotte aux Petits Légumes 16€
- > Saint-Jacques Grillées, Beurre Blanc aux Herbes 16€
- > Demi Homard, Nage émulsionnée au Jus de Truffe 18€
- > Suprême de Volaille Fermière aux Morilles 17€
- > Civet de Chevreuil au Genièvre & Chocolat 18€
- > Médaillon de Veau de Lait au Poivre Long 17€
- > Gambas au Lait de Coco, Concombre & Curry 20€
- > Homard Cuisiné comme un Ragout 28€
- > Pigeon Désossé en Deux Cuissons 18€
- > Gratin de Poissons & Fruits de Mer 15€
- > Le Rouget en Filets aux Epices « Tandoori » 15€

Réservation 72 heures
Restaurant L'Empreinte by Yannick Lecoq
04 77 63 10 52 ou 06 03 16 58 54

Restaurant L'EMPREINTE *by Yannick Lecoq*

SERVICE TRAITEUR / PLATS A EMPORTER
(Minimum 6 Personnes)

LES PLATS CLASSIQUES

La portion

- > Rognons de Veau à la Bordelaise 12€
- > Langue de Bœuf Sauce Piquante 13€
- > Fricassée de Lapin à la Moutarde 12€
- > Daube de Bœuf & Pieds de Veau 12€
- > Blanquette de Veau à l'Ancienne 12€
- > Magret de Canard, Gastrique à l'Orange 14€
- > Pavé de Saumon à l'Oseille 12€
- > Poulet Fermier Confit Soja & Coriandre 12€
- > Pavé de Sandre au Vin de la Côte Roannaise 10€
- > Médaillon de Veau Moutarde & Wasabi 17€
- > Demi Homard aux fruits de la passion et estragon 18€

Réservation 72 heures
Restaurant L'Empreinte by Yannick Lecoq
04 77 63 10 52 ou 06 03 16 58 54

Restaurant L'EMPREINTE *by Yannick Lecoq*

SERVICE TRAITEUR / PLATS A EMPORTER

LA TERRE/FROID

- > Marbré de Foie Gras aux Pommes « Chanteclerc »
80g > 15€
- > Opéra de Foie Gras de Canard aux Fruits et Pain D'Epices
500g > 80€
1kg > 145€
- > Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel
- > Foie Gras de Canard Roti aux Epices Douces
- > Escalope de Foie Gras Prêt a Cuire
- > Terrine de Chevreuil au Genièvre et Raisins
100g > 8,5€

LA MER/FROID

- > Saumon Fumé d'Ecosse
100g > 9,5€
- > Ravioles de Homard Truffées à la Ricotta
100g > 16€
- > Rillettes de Saumon au Curry et Ciboulette
100g > 7,5€
- > Noix de Saint Jacques Marinées au Balsamique
16€
- > 6 Huitres « Fine de Claire » en Gelée de Cerfeuil
19€

Réservation 72 heures
Restaurant L'Empreinte by Yannick Lecoq
04 77 63 10 52 ou 06 03 16 58 54

Restaurant L'EMPREINTE *by Yannick Lecoq*

N'Hésitez pas à nous contacter..
Pour des Attentes Particulières et d'Autres Besoins,
Renseignements et Devis au Restaurant.

Volaille « Farcie & Rôtie », Poissons Entiers, Viande de
Boucherie,
Gibiers en Saison, Coquillages & Crustacés
Truffes Fraiches « Tuber Melanosporum » en Saison,
Champignons
& Caviar d'Aquitaine

Nous vous souhaitons un Bon Appétit

Restaurant
L'EMPREINTE
by Yannick Lecog

46 Avenue Carnot
42 300 Roanne

04 77 63 10 52
06 03 16 58 54

Restaurant
L'EMPREINTE
by Yannick Lecog



SERVICES TRAITEUR

Restaurant
L'EMPREINTE
by Yannick Lecoq

INFOS PRATIQUES
POUR VOUS FACILITER LA VIE

La cave / l'Empreinte des Vins
Cours de Cuisine
Les Plateaux «Bureau »
Réveillon de Nouvel An
Chef à Domicile
Soirée Privée, Cocktail, Anniversaire
Repas d'Entreprise
Séminaire & Groupe

Restaurant
L'EMPREINTE
by Yannick Lecoq

SERVICE TRAITEUR / PLATS A EMPORTER

APÉRITIF EN VERRINE

- > Avocat / Crevette
- > Choux Fleur Langoustine
- > Saumon Sésame
- > Parmesan Miel Truffe
- > Tomate Parmesan
- > Volaille Coriandre
- > Homard Basilic
- > Carotte Epices « Tajine »
- > Huître Cerfeuil

Cocktail Dinatoire
dès 10 Personnes

*5 pièces/pers > 15€ /pers
8 pièces/pers > 24€ /pers
10 pièces/pers > 30€ /pers
12 pièces/pers > 35€ /pers*

Devis et propositions sur demande