

DU CÔTÉ DE
Marjon

MAÎTRE RESTAURATEUR



CARTE & MENUS À EMPORTER
PARTICULIERS ET ENTREPRISES

2024 route du Marjon
69510 Soucieu-en-Jarrest
Tél. 04 78 05 73 24



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

www.restaurant-le-marjon.com





Quelques suggestions pour l'apéritif

PLATEAU DE CANAPÉS FROIDS 16 pièces..... 28 €
 wrap saumon fumé, viennois foie gras et son chutney,
 tartelette crème patate douce chiffonnade de magret fumé,
 Blinis crème petit pois légumes croquants.

PLATEAU DE CANAPÉS chauds 16 pièces..... 26 €
 tartelette de boudin aux pommes,
 panier de pommes de terre au ris de veau,
 escargotine, tarte à la morue



PLATEAU VERRINES 16 pièces..... 28 €
 tataki de thon au sésame, tartare écrevisses,
 lentilles foie gras, velouté glacé poire et roquette
 rocher de chèvre au sésame.

Saumon fumé par nos soins 500g..... 38 €
Terrine de foie gras de canard 500g..... 56 €
Bréchets de poulet en persillade 500g 17 €

COMPOSEZ VOTRE MENU DE FÊTES

(les prix sont par convive)

Les entrées



**Foie gras de canard à l'Armagnac
 et poivre de sichuan (80g) 14 €**
Foie gras aux morilles et jambon cru (80g)..... 16 €
Coquille Saint-Jacques farcie à la normande 18 €
Saumon fumé par nos soins..... 13 €
½ langouste mayonnaise..... 24 €
Pâté croûte de gibier au foie gras (150g) 14 €

Les poissons

Lotte à l'armoricaine..... 22 €
½ homard à la Thermidor..... 28 €
Grenouilles fraîches persillées..... 26 €
Filet de bar en écailles de pomme de terre..... 21 €
Risotto de la mer (gambas, lotte, St Jacques).... 25 €



Les viandes

Fricassée de chapon au vin jaune 22 €
Filet de cerf grand veneur..... 25 €
Filet de bœuf en croûte (mini. 4 pers - prix par pers) 21 €
Grenadin de veau aux morilles..... 19 €



Accompagnements

Gratin de cardons à la moelle maison 200g.....	9 €
Gratin de pomme de terre aux marrons 200g.....	7 €
Poêlée de légumes d'hiver 200g	7 €
(Crosnes, pois gourmand, carottes, champignons)	
Chausson de pommes de terre à la truffe	7 €

Le coin Veggie

Tarte à l'oignon espuma d'époisses	12 €
Potimarron farci aux saveurs de Noël.....	19 €

Les desserts

Bûche Normande à la fleur de lait,	8 €
sablé et compotée de pommes tatin, ganache vanille	
Bûche chocolat au confit de citron,	8 €
crémeux noisette	
Bûche cubique.....	8 €
biscuit amande marron, coulis de cassis et mousse marron confit	



**UNE DEMANDE SPÉCIALE ?
NOUS CONSULTER !**



NOS MENUS DE FÊTES À EMPORTER

Menu de Fêtes à 35€

Saumon fumé et son beurrier citron et noix

ou

Compression de foie gras de canard
aux figues fraîches



Risotto de lotte à l'armoricaine

ou

Fricassée de chapon au vin jaune,
gratin de pomme de terre aux marrons



Bûche Normande à la fleur de lait,
sablé et compotée de pommes tatin,
ganache vanille

Menu de Fêtes à 47€

Marbré de foie gras de canard
au chocolat



Coquille St Jacques
farcié à la Normande



Grenadin de veau aux morilles,
gratin de cardons



Brillat-savarin à la truffe



Bûche chocolat au confit de citron,
crémeux noisette

Le Bon Cadeau du Marjon

Offrez un moment de plaisirs gustatifs au Marjon



IDÉE CADEAU

**NOUS VOUS PROPOSONS AUSSI
POUR VOS COLLABORATEURS,
AMIS, CLIENTS...**

**SPÉCIAL ENTREPRISES
PRIX DÉGRESSIFS - CONSULTEZ-NOUS**

PENSEZ À RÉSERVER

PRIX NETS - HORS LIVRAISONS - RETRAIT DES COMMANDES AU RESTAURANT