

Restaurant Le Plaisir Des Gourmands
2 route des Courtines
69850 DUERNE

Tél : 04 72 30 04 46

Site internet : www.le-plaisir-des-gourmands.fr
E-mail : restaurantleplaisirdesgourmands@yahoo.fr

Stéphanie et Mickaël Charretier
sont heureux de vous accueillir à Duerne. Nous sommes situés a environ 30 km
de LYON et de 40 km de St Etienne, près de St Martin en Haut.

Nous sommes à votre disposition pour étudier votre demande.
N'hésiter pas a nous contacter.



L'épicerie Fine

Le Plaisir des Gourmands c'est également une épicerie fine!

Une épicerie de produits des Monts du Lyonnais (saucisson, miel, safran, confiture, yaourt, fromage, vin, eau de vie...).

Mais aussi, une épicerie où vous retrouverez les spécialités de la maison (pâté croûte maison du Chef, saucisson brioché, terrine de foie, gâteau de foie de volaille, quenelle, dessert maison...).

Notre but est de vous faire "manger" les Monts du Lyonnais!

Vous aurez ainsi la possibilité de faire découvrir à votre famille et vos amis ces produits d'exceptions que l'on trouve dans les Monts du Lyonnais.



PLATS A EMPORTER SUR COMMANDE

Pour vos évènements (repas de famille ou entre amis, anniversaire, communion, baptême...) chez vous ou en salle, nous proposons des
PLATS A EMPORTER SUR COMMANDE

A SAVOIR ...

*Possibilité pour un groupe de plus de 25 personnes de vous servir un plat chaud en boîte isotherme en échange d'une caution de 250.00€ (même plat pour tous).

*Dans un soucis d'organisation et de travailler des produits frais, les commandes devront être passées 15 jours à l'avance au minimum.

ENTREE 5.50€ /PORTION

- terrine de foie, mesclun
- saucisson brioché, mesclun
- assortiment de 6 crudités
- gâteau de foie de volaille et son coulis de tomate

ENTREE 8.00€ /PORTION

- Feuilleté d'escargot à la crème d'ail, mesclun

ENTREE 8.50€ /PORTION

- Pâté croute maison du Chef, mesclun

PLATS 7.50€/PORTION

- Civet de porc à la provençale, gratin dauphinois
- bœuf bourguignon, tagliatelle
- pot au feu garni
- lasagne et salade verte
- poulet rôti sur lit de pomme de terre

PLATS 9.00€/PORTION

avec 2 garnitures

- Poulet fermier à la crème, gratin dauphinois et flan de légume

PLATS 10€/PORTION

- pintade fermière rôtie, aux lardons gratin dauphinois et flan de légume
- Epaule de veau fermière braisée gratin dauphinois et flan de légume
- tartiflette au reblochon de brebis et salade verte (de février à aout)

DESSERT 3.50€/PORTION

- poirier en saison
- fraisier en saison
- framboisier en saison
- brioche à la praline (9.50€ pièce, environ 7tranches)
- clafoutis aux fruits de saison
- tarte aux fruits de saison
- royal au chocolat

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

Edition 02/2023