Accompagnements

	Prix a la part
★Gratin dauphinois (300 g)	4 €
★Risotto aux cèpes	5€
★Pommes dauphines (3 piè	ces)4 €
★Flan de potiron et de marı	ron4 €
★Gâteau de polenta	4 €
★Gratin de cardons (250 g)	7 €

LES COMMANDES SONT A RETIRER:

à partir de 14 h pour le 24 et 31 décembre 2025 et à partir de 10 h pour le 25 décembre 2025

A la salle LA LIMONADERIE

520 avenue du Faucigny à Bonneville (74130)

Desserts

LES	BÛCHETTES	Prix à la part 5€
I	Framboisette : Framboises, pistache, mousse framboise pistaches	•
	Pralinette : Génoise vanille, praliné, crémeux chocolat n	
LES	ENTREMETS	6
	Délice exotique : Crémeux n passion, biscuit coco, mouss	•
	Marron de Noë l : Génoise a marron, copeaux de chocol	•
Cak	e caramel au beurre salé (8	3 pers.)6 €
├ 40 r	mignardises sucrées	55 €
Gât	eau de Savoie (8 pers.)	12 €
Riss	soles Savoyardes (la pièce).	1,50€
Pair	n d'épices (350 g)	6 €
	outes nos douceurs suc faites maison dans notr à Bonneville par nos p	re atelier

Menu à 30€

Terrine de chevreuil Gigolette de volaille farcie aux potimarron et châtaignes sauce aux morilles Risotto aux cèpes Framboisette

Menu à 40€

Terrine de foie gras de canard piment d'Espelette Aiguillettes de canard sauce balsamique et miel Gratin dauphinois et Flan de potiron et de marron Pralinette

LE MAGASIN DU CENTRE VILLE **RESTE OUVERT**

Le 24 et 31 décembre 2025 de 9h à 19h Le 25 décembre 2025 de 9h à 12h



42 rue Décret - 74130 Bonneville Tél: 09 66 90 56 89 info@mieussettraiteur.fr www.mieussettraiteur.fr



@mieussettraiteur



Entrées froides

Entrées chaudes

	Viano
" A K	

/	*
ars.	
	*Origine Franc

國際機能逐步的影響的影響。
★ Pain surprise
(saumon, rillettes, jambon cru, rosette)
• 80 portions45 €
• 48 portions35 €
Verrines gourmandes2,50 € (la pièce) (foie gras, saumon,)
→ Petits pains garnis (30 pièces)45 €

(navettes, wraps, mini club sandwichs)

- ★ Toasts et canapés de Noël............45 € (35 pièces)
- → Plateau de petits fours chauds.....45 €
 (60 pièces)
- ★ Plateau de mini burgers......60€ (25 pièces)

F	Prix à la part
★ Ballottine de saumon farci Saint-Jacques, sauce tartare	
★Saumon fumé Barthouil, garni sur plat	12€
★ Médaillon d'Esturgeon farc	:i10 €
★ Terrine de foie gras de can au piment d'Espelette	
★ Terrine de chevreuil aux noisettes caramélisées	s8€
★ Ballottine de pintade farcie au foie gras	8€
★ Porcelet farci pistache et cognac	8€

Prix à la part ★ Gratin de fruits de mer12 €
★ Coquille Saint-Jacques et crevettes à la crème de safran10 €
→ Parfait de saumon et Saint-Jacques avec sa bisque de homard10 €
→ Pavé d'Esturgeon en croûte de lard fumé12 €
★ Tourte de caille aux morilles10 €
→ Bouchée à la reine5 € (Volaille, jambon, quenelle, champignon)
★ Escargots de Bourgogne10 € (la douzaine)

	Prix à la part
*	Aiguillettes de canard sauce balsamique et miel16 €
*	Grenadin de veau sauce aux cèpes16 €
*	Fricassée de cerf sauce Bourguignonne16 €
*	Gigolette de volaille farcie aux potimarron et châtaignes sauce aux morilles16 €
*	Pavé de filet mignon de porc lardé sauce aigre douce16 €
*	Cuisse de chapon rôti et son jus16 €
*	Chapon fermier rôti et son jus Entier150 €
*	Pintade rôtie entière et son jus Entiere30 €