

*fabrication
maison*

La Charcuterie sèche

Médaille de Bronze 2023 au Mondial Rabelais

- Saucisson pur porc le kg 33,00 €
- Saucisson de sanglier, d'âne, espelette, camembert... le kg 38,00 €
- Chorizo, Pancetta, Grison, Bacon, Coppa, Rosette
- **Le Fenalar** gigot d'agneau, salé, séché : entier la pièce .. 150,00 €
tranché .. la pièce .. 130,00 €

*fabrication
maison*

Nos Conserves

110 recettes inédites et spécialités régionales

*fabrication
maison*

Notre Biscuiterie

- Rochers coutainvillais le sachet de 250 g pièce 6,00 €
- Diamant** vanille, café, chocolat, pistache,
framboise, citron, orange..... l'étui de 145 g pièce 4,00 €
- Les confitures en 10 variétés le pot de 210 g 5,60 €

*fabrication
maison*

Notre Boulangerie

- **LA PARISSE** en exclusivité à Coutainville pièce 1,30 €
- Pains aux fruits secs, de seigle, aux noix
- Le véritable panetonne italien maison le petit 8,80 €
le grand 16,50 €

*fabrication
maison*

Nos Pâtes

Raviolis, Tagliatelles, Spaghettis, Fusilli, Rigatonis

*fabrication
maison*

Nos Chocolats

Fabrication avec des couvertures et grands crus Valrhona le kg 79,00 €

Notre Cave

- Champagne Taittinger, Pernet, Colas
- Calvados Toutain
- Vins grands crus et vins de propriétaires

Pour offrir

Large composition de corbeilles suivant votre choix

JEAN-CHARLES, VALENTIN, BAPTISTE, PASCAL, DOMINIQUE, LOU-ANN



La Maison Lombardie vous souhaite
de Joyeuses Fêtes 2023



Commandez dès à présent sur notre boutique en ligne :

<http://www.maisonlombardie.fr>

Par téléphone au **02 33 47 01 53**

par mail : philippe.lombardie@wanadoo.fr

*fabrication
maison*

Les Amuses-bouche

- Pain surprise, brioche au poivre 50 pièces 40,00 €
..... 100 pièces 60,00 €
- Fougasse fromage, brioche au saumon 50 pièces 40,00 €
- **Feuilletés chaud** : le kg 58,00 €
- **Cocktail froid** : Canapés, Blinis, Wraps, Navettes,
Burgers pièce 1,30 €
- **Les mini-verrines** : Guacamole-crème citronnée,
Figue-foie gras crumble chocolat, Betterave-coco, pièce 1,60 €
- **Cocktail chaud** :
Écrin de 16 pièces en 8 variétés pièce 22,00 €
Écrin de 8 pièces en 8 variétés pièce 11,00 €

Spécialités Bouchères crues

Boeuf des fermes de la région, Angus, Agneau de prés-salés,
Volaille des Landes, de Bresse, du Gers, Dinde, Chapon, Poularde,
Chapon pintade, Mini-chapon, Pigeon, Caille, Magret

- Cochon de lait - Epaule 9,10 €, jambon le kg 11,00 €
- Faux-filet WAGUY du Japon le kg ... 380,00 €
- Entrecôte d'Argentine le kg 63,00 €
- Pavé de bœuf au foie gras, croûte de noisette le kg 39,95 €
- Jambonnette de canette aux griottes le kg 29,90 €
- Roulade de veau au saumon et crème citronnée le kg 39,95 €
- Longe de porc, pomme caramélisée et romarin le kg 20,50 €

*fabrication
maison*

Les Entrées

- Foie gras de canard fraisle kg... 180,00 €
- Foie gras de canard frais truffé à 3%.....le kg... 214,00 €
- Boudin blanc naturele kg.... 30,80 €
- Boudin blanc truffé à 3%.....le kg.... 50,80 €
- Pâté croûte au foie gras 10%le kg.... 38,00 €
- Roulé de porcelet au foie gras et fruits secsle kg.... 38,00 €
- Galantine de canard à l'orange, pintade fruits secsle kg.... 38,00 €
- Terrine de sanglier, chevreuil, canardle kg.... 38,00 €
- Saumon fumé frais écossais.....le kg.... 95,00 €
- Demi-homard européen à la parisienne pièce..... 28,00 €
- Gratin de tourteau pièce..... 7,50 €
- **Les verrines :**
saumon,, foie gras-magret, agrume-exotique..... pièce..... 4,50 €

*fabrication
maison*

Les Poissons (la part)

- Pavé de saumon mi-fumé, pesto d'herbe et rizotto..... 12,50 €
- Filet de dorade royale à la vanille,
dôme de fondue de poireaux 15,80 €
- Fricassée de coquilles st-Jacques aux langoustines,
tagliatelles au piment d'espelette 14,80 €
- Brochette de lotte, gambas, kumquat sauce agrumes,
tagliatelles de légumes 13,80 €

*fabrication
maison*

Les Viandes (la part)

- Carré de cochon au lait laqué au miel et paprika fumé,
duo de pomme de terre et vitelote 15,00 €
- Médaillon de cerf en craquelin de cèpes,
polenta aux champignons..... 14,50 €
- Magret de canard en tournedos sauce au poivre revisitée,
croustillant de champignons..... 13,80 €

PHILIPPE, LUDOVIC, MARGAUX, SYLVIE, JESSIE, CATHERINE, VERONIQUE, AXELLE

*fabrication
maison*

Les Desserts

(5,60 euros la part - Minimum 4 personnes)

- **Bûche café-caramel-sarasin**
Biscuit noisette, croustillant sarasin, crémeux caramel,
mousse chocolat-café
- **Bûche fraise-litchi**
Biscuit amande, croustillant amande, confit de fraise, mousse litchi,
palet meringue
- **Bûche exotique**
Pâte sucrée amande, biscuit japonais, confit mangue-passion, crème
mascarpone
- **Bûche chocolat noir-pistache**
Croustillant cacao-pistache, biscuit cacao, crémeux pistache,
mousse chocolat
- **Bûche feuille d'automne**
Meringue française, mousse chocolat noir, copeaux chocolat
- **La bûche tradition**
Biscuit viennois roulé et crème légère au beurre, café, chocolat,
praliné, Grand-Marnier

*fabrication
maison*

Les Desserts Glacés

(5,90 euros la part - Minimum 4 personnes)

- **Le Citron-Framboise**
Génoise, sorbet framboise, sorbet citron
- **Le Choco-Pistache**
Biscuit chocolat, crème glacée chocolat, crème glacée pistache
- **Le Passion-Coco-Mangue**
Biscuit coco, sorbet passion, crème glacée coco, sorbet mangue
- **Le Vacherin Vanille-Framboise**
Meringue et crèmes glacées vanille et framboise
- **Le Vacherin Cassis-Passion-Mûre**
Meringue et crèmes glacées cassis, passion et mûre
- **Le Vacherin Vanille-Chocolat**
Meringue et crème glacée vanille et chocolat

LAETITIA, DAVID, ROMAIN, JOSÉ, MICKAEL, JEAN-PIERRE, YANNICK