



La Maison Lombardie vous souhaite  
de Joyeuses Fêtes 2024



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](mailto: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

Bœuf 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 €
- Millefeuille de bœuf poivre au vin et pain d'épices...le kg..... 39,95 €
- Entrecôte d'Argentine .....le kg..... 63,00 €
- Ballotine de volaille farce potimaron, orange et  
lard fumé .....le kg..... 24,50 €
- Selle d'agneau aux figues et romarin .....le kg..... 39,95 €
- Rôti de veau farci à la châtaigne et sauge.....le kg..... 32,50 €
- Filet mignon de porc aux mandarines et amandes ....le kg..... 24,50 €

*fabrication  
maison*

## Les Entrées

- Foie gras de canard frais ..... le kg... 180,00 €
- Foie gras de canard frais truffé à 3%..... le kg... 214,00 €
- Boudin blanc nature ..... le kg..... 30,80 €
- Boudin blanc truffé à 3%..... le kg..... 50,80 €
- Pâté croûte au foie gras 10% ..... le kg..... 40,00 €
- Coulibiac de saumon, crème citronnée mini 4 pers. .. le kg..... 40,00 €
- Galantine de canard à l'orange, pintade fruits secs .... le kg..... 38,00 €
- Terrine de sanglier, chevreuil, canard ..... le kg..... 38,00 €
- Saumon fumé frais écossais..... le kg..... 95,00 €
- Demi langouste en bellevue de l'Île Tristan da Cunha. pièce..... 25,00 €
- 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 bar sauvage aux citrons caramélisés,  
dôme de poireaux..... 15,80 €
- Fricassée de coquilles st-Jacques aux langoustines,  
tagliatelles au piment d'espelette ..... 14,80 €
- Brochette de St Jacques et gambas crème balsamique  
et citron noir, risotto aux algues en feuille de brick ..... 13,80 €

*fabrication  
maison*

## Les Viandes (la part)

- Cuisse de pintade farcie aux champignons sauvage, crème  
de chataigne, duo de pomme de terre et patate douce..... 13,50 €
- Filet mignon de cerf grand veneur, poêlée sylvestre..... 15,50 €
- Magret de canard en tournedos sauce au poivre revisitée,  
flan de butternut..... 14,50 €

*fabrication  
maison*

## Les Desserts

(5,30 euros la part - Minimum 4 personnes)

- **Bûche café-caramel-sarasin**  
Biscuit noisette, croustillant sarasin, crémeux caramel, mousse chocolat-café
- **Bûche tiramisu aux fruits rouges**  
Biscuit financier pistache, palet fraise des bois, meringue amande, crème légère mascarpone
- **Bûche manjari**  
Dacquoise amande, biscuit chocolat amande, crème vanille, mousse chocolat manjari
- **Bûche noisette-cassis**  
Croustillant noisette, confit cassis, biscuit noisette, mousse noisette
- **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

(5,30 euros la part - Minimum 4 personnes)

- **Bûche fraise-amande**  
Dacquoise amande, sorbet framboise, crème glacée amande, guimauve vanille
- **Bûche forêt noire**  
Biscuit cacao, sorbet griotte, crème glacée mascarpone, ganache montée vanille, amarena
- **Omelette norvegienne vanille-framboise**  
Biscuit joconde vanille, sorbet framboise, glace vanille, meringue italienne, framboises

*fabrication  
maison*

## La Charcuterie sèche

### Médaille de Bronze 2023 au Mondial Rabelais

- Saucisson pur porc ..... le kg .... 33,00 €
- Saucisson de sanglier, agneau, espelette, camembert le kg .... 38,00 €
- Chorizo, Pancetta, Grison, Bacon, Coppa, Rosette

*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, aux algues, Fusilli

*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