

LÉGUMES & GARNITURES

Gratin dauphinois	3,50 € la part
Gratin dauphinois aux cèpes	5,50 € la part
Gratin de cardon	6,00 € la part
Pommes dauphines	16,90 € le kg
Ecrasé de pomme de terre aux légumes anciens	6,00 € la part
Dariole de céleri et poire	3,00 € pièce
Flan de champignons aux noisettes	3,00 € pièce



SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES "MAISON"

Saucisson à cuire nature	17,50 € kg
Cervelas pistaché	22,90 € kg
Cervelas truffé 3 %	59,90 € kg
Cervelas forestier	24,90 € kg
Boudin blanc nature	16,90 € kg
Boudin blanc truffé 1%	26,90 € kg
Cervelas brioché pistaché	23,50 € kg
Cervelas brioché truffé et pistaché	28,90 € kg
Terrine de pintade au foie gras	32,00 € kg
Terrine de canard au poivre vert	27,00 € kg



Horaires d'ouvertures durant les fêtes

Votre boutique sera ouverte : le dimanche 23 et dimanche 30 de 8h00 à 18h00. Le lundi 17 de 7h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h30, lundi 24 et lundi 31 de 8h00 à 18h00. Fermée le 25 décembre et 1er janvier 2019,

CONDITIONS DE VENTES : Tout produit périssable doit être conservé à 3°C, les tarifs sont affichés en TTC avec une TVA à 5,5 %, Les indications et prescriptions pour le réchauffage des produits seront indiquées lors du retrait de la commande, Photos non contractuelles

CRÉATION: www.sandrineecrivaux.com - Ne pas jeter sur la voie publique - Crédit photos Maison Vessiere

Maison Vessiere

LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ

Collection Fêtes 2018



4, place Charles de Gaulle
69130 Ecully
Tél. : 04 78 33 10 69

www.maisonvessiere.com

APÉRITIF & COCKTAIL

Assortiment de feuilletés chauds 36,00 € le kg
Saucisse, jambon, abricot, saumon, fromage, olives



PLATEAU DE TOASTS

plateau de 12 pièces 15,00 €

plateau de 18 pièces 22,00 €

Foie gras de canard, saumon fumé, jambon de Parme, rosette

COFFRET DE VERRINES

le coffret de 8 pièces 16,00 € €

Patate douce-quinoa et feta, tartare de saumon et mousse au citron, mangue-poivron et guacamole, chèvre-miel-crumble de fromage et thym

PAIN SURPRISE

45,00 € pièce



LE FOIE GRAS "MAISON"

Foie gras de canard 128,00 € le kg

Foie gras d'oie 180,00 € le kg

Lobe de foie gras de canard frais 64,00 € le kg

LE CAVIAR KRISTAL "Maison Kaviari"

Boîte de 20g : 45,00 €

Boîte de 50g : 100,00 € €



LE SAUMON FUMÉ

Saumon fumé d'Ecosse 75,90 € le kg

LA LANGOUSTE (Cuba)

Demi-queue de langouste 18,50 € pièce

Demi-langouste aux pâtes et œufs de truite 21,00 € pièce

LES ENTRÉES

LES ENTRÉES FROIDES

Médaille de saumon 39,90 € kg

Terrine d'écrevisses 39,50 € kg

Terrine de Saint Jacques au

Monbazillac 39,50 € kg

Terrine de légumes 24,50 € kg



LES ENTRÉES "TENDANCES"

The Duck William, entremet confit de canard, gelée au porto et poire caramélisée 6,50 € pièce

Bavarois foie gras aux pleurotes 6,00 € pièce

Crèmeux aux deux saumons, entremet saumon cuit, saumon fumé et aneth 7,00 € pièce

LES ENTRÉES CHAUDES

Escargots de bourgogne 9,50 € dz

Coquille Saint Jacques 8,00 € pièce

Fondant de Homard sauce Nantua 6,00 € pièce

Vol au vent au ris de veau et morilles 8,50 € pièce

Crème brûlée au foie gras, confiture de figue et pain d'épices 7,50 € pièce

LES POISSONS

Filet de bar au beurre blanc safrané 12,00 € la part

Médailles de lotte farcie sauce champagne 14,00 € la part

Pavé de sandre à la dieppoise 10,00 € la part

Tous nos poissons sont à réchauffer pendant 45 minutes dans un four à 85 °C avec film alimentaire ou papier aluminium

LES VIANDES & LES VOLAILLES

Dinde rôtie, jus aux marrons, médaillon de farce de Noël 10,00 € la part

Suprême de volaille fermière des Landes à la crème de morilles 12,00 € la part

Caille gourmande sauce aux cèpes 10,50 € la part

Suprême de pintade aux écrevisses, jus de volaille et crustacé 12,00 € la part

Filet de bœuf en croûte sauce périgieux *mini. 4 personnes* 15,00 € la part

LE GIBIER

Tournedos de biche, caramel-gingembre et épices douces 12,00 € la part

Mijoté de sanglier sauce Venaison 14,00 € la part

Nos viandes sont à réchauffer pendant 50 minutes dans un four à 85 °C avec un film alimentaire ou papier aluminium (excepté le filet de bœuf en croûte)

