

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 lundi 17 décembre de 7h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h30, le dimanche 23 et dimanche 30 de 7h00 à 18h30, le lundi 24 et lundi 31 de 7h00 à 18h30.

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.sandrine.ecreative-lyon.fr - Ne pas jeter sur la voie publique - Crédit photos Maison Vessiere

Maison Vessiere

LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ

Collection Fêtes 2018



92, avenue Edouard Millaud
69290 Craponne
Tél. : 04 78 57 03 51

www.maisonvessiere.com

APÉRITIF & COCKTAIL



Pain surprise 40 toasts	45,00 € pièce
saumon fumé, foie gras, charcuterie	
Assortiment de feuilletés apéritif	36,00 € le kg
Mini quiche	0,80 € pièce
Mini pizza	0,80 € pièce

VERRINES 8 PIÈCES

le coffret 20,00 €

LE CAVIAR KRISTAL "Maison Kaviari"



Boite de 20g	45,00 € la boîte
Boite de 50g	100,00 € la boîte

LES FOIES GRAS "MAISON"



Foie gras de canard et son chutney	11,00 € la part
Lobe de foie gras frais	64,00 € le kg

ENTRÉES FROIDES

Demi-queue de langouste	18,50 € pièce
Terrine de langouste à l'estragon sauce Américaine	8,00 € la part
Saumon fumé Norvégien (blinis et crème de ciboulette)	12,00 € la part
Médallions de saumon, crevette et tomate macédoine	8,50 € la part
Bavarois de foie gras et pleurotes	6,00 € la part



ENTRÉES CHAUDES

Coquilles St Jacques	8,00 € pièce
Escargots de Bourgogne	9,50 € la dz
Feuilleté de ris de veau aux morilles	8,50 € pièce



LES POISSONS CHAUDS

Paupiette de saumon et écrevisses sauce homardine	9,00 € la part
Médailon de lotte farcie aux petits légumes, velouté de cèpes	14,00 € 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, VOLAILLES & GIBIERS

Fricassée de veau aux giroles	14,00 € la part
Filet de bœuf en croute sauce au foie gras	15,00 € la part
Dinde rôtie aux marrons et son jus farce de Noël	10,00 € la part
Suprême de pintade farci aux écrevisses, jus de volaille et crustacés	12,00 € la part
Suprême de volaille fermière des Landes rôti à la crème de morilles	12,00 € la part
Mijoté de Sanglier, sauce Venaison, financier aux éclats de marrons	15,00 € 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 croute)



GARNITURES

Risotto crémeux aux cèpes	3,50 € pièce
Bavarois de courgettes provençales	3,00 € pièce
Moelleux de potiron à l'emmental	3,00 € pièce
Flan de champignons aux noisettes torréfiées	3,00 € pièce
Gratin de cardon à la moelle	6,00 € la part
Gratin dauphinois	3,50 € la part
Pommes dauphines	16,90 € le kg