

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 8h00 à 18h00, le lundi 24 et le lundi 31 de 7h30 à 19h00 et le mardi 1er janvier 2019 de 8h00 à 12h30.

Fermée le 25 décembre.

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

Maison
Vessiere

LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ

Collection Fêtes 2018



89, avenue du Point du Jour
69005 Lyon

Tél. : 04 78 25 34 64

www.maisonvessiere.com

APÉRITIF & COCKTAIL

Assortiment de feuilletés chauds 36,00 € le kg
Saucisse, jambon, anchois, saumon, fromage, olive



PLATEAU DE TOASTS

plateau de 12 pièces 15,00 €

plateau de 18 pièces 22,00 €

Foie gras de canard, saumon fumé, jambon cru, rilette

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

LES FOIES GRAS "MAISON"

Foie gras de canard et sa tartelette au confit d'oignon

11,00 € la part

Foie gras d'oie et sa tartelette au confit d'oignon

14,00 € la part

Lobe de foie gras de canard frais

64,00 € le kg

LA LANGOUSTE (Cuba)

Demi-queue de langouste

18,50 € pièce



LE CAVIAR KRISTAL "Maison Kaviari"

Boite de 20g : 45,00 €

Boite de 50g : 100,00 €

LES ENTRÉES

LES ENTRÉES FROIDES

Darne de saumon et 1 crevette

8,50 € pièce

Saumon en Bellevue, croustade de macédoine *min. 8 personnes*

9,50 € pièce

Terrine de noix de Saint Jacques

7,50 € pièce

Terrine de brochet et petits légumes

7,50 € pièce

Saumon fumé Norvégien, blinis crème de ciboulette

12,00 € la part

LES ENTRÉES "TENDANCES"

Bavarois foie gras aux pleurotes

6,00 € pièce

Entremet saumon et écrevisses

6,50 € pièce

LES ENTRÉES CHAUDES

Escargots de bourgogne

9,50 € dz

Coquille Saint Jacques

8,00 € pièce

Vol au vent au ris de veau et champignons

7,00 € pièce



LES POISSONS CHAUDS

Pavé de de sandre sauce armoricaine

10,00 € la part

Cassolette de noix de Saint Jacques et écrevisses

11,50 € la part

Filet de bar sauce normande

12,00 € la part

Médallions de lotte farcie sauce champagne

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 VOLAILLES & GIBIERS



Dinde rôtie, jus aux marrons,

médailillon de farce de Noël

10,00 € la part

Suprême de pintade aux écrevisses,

jus de volaille et crustacés

12,00 € la part

Filet de canette au foie gras et son jus au pain d'épices

11,00 € la part

Caille gourmande sauce aux cèpes

10,50 € la part

Filet de bœuf en croûte, sauce périgueux *min. 4 personnes*

15,00 € la part

Mijoté de sanglier sauce grand veneur

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)

LÉGUMES & ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois

3,50 € la part

Gratin dauphinois aux cèpes

5,50 € la part

Gratin de cardon

6,00 € la part

Marrons au jus

19,50 € 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