

GARNITURES

Bavarois de courgettes provençales	3,00 € pièce
Flan de champignons aux noisettes	3,00 € pièce
Gratin de cardon à la moelle	6,00 € la part
Gratin dauphinois	3,50 € la part
Risotto crémeux aux cèpes	3,50 € la part
Crique de potimarron	3,00 € la part
Moelleux de potiron à l'emmental	3,00 € la part
Marrons au jus	19,50 € le kg



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 13h30 et de 15h00 à 19h30, le dimanche 23 et dimanche 30 de 7h00 à 18h00, le mardi 25 décembre de 8h00 à 12h00, le lundi 24 et lundi 31 de 7h30 à 19h00. Fermée 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-ecrivain-lyon.fr Ne pas jeter sur la voie publique - Crédit photos Maison Vessiere

Maison Vessiere

LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ

Collection Fêtes 2018



12, avenue Clémenceau
69160 Tassin la Demi-Lune
Tél. : 04 72 18 84 20

www.maisonvessiere.com

APÉRITIF



PAIN SURPRISE

Pain surprise 40 Toasts au choix
saumon fumé , foie gras , charcuterie fine 45,00 € pièce

Assortiment de feuilletés apéritif	36,00 € le kg
Mini burger	1,50 € pièce
Mini croque-monsieur	1,00 € pièce
Mini quiche à la truffe	1,00 € pièce
Mini quiche	0,80 € pièce
Mini pizza	0,80€ pièce

LES VERRINES

Le coffret de 8 verrines variées 20,00 € €

LES MACARONS

Coffret de 7 macarons 14,00 €

Truffe blanche noisette, foie gras de canard pomme

LE CAVIAR KRISTAL "Maison Kaviari"

Boite de 20g : 45,00 € Boite de 50g : 100,00 €



LES FOIES GRAS "MAISON"

Entremet de foie gras et compotée de
mangue épicée, miroir de cassis 7,00 € pièce

Foie gras d'oie maison et ses toasts 14,00 € la part

Foie gras de canard maison et ses toasts 11,00 € la part

Lobe de foie gras frais 64,00 € le kg

ENTRÉES FROIDES

Terrine de Langouste à l'estragon, sauce américaine 8,00 € la part

Demi-queue de langouste 18,50 € pièce

Demi langouste garnie 21,00 € pièce

Saumon fumé norvégien et ses blinis, crème de ciboulette 12,00 € la part

Entremet de saumon fumé et crevette à l'aneth laqué
comme un millefeuille 6,50 € la part

Bavarois de foie gras et pleurotes 6,00 € la part



ENTRÉES CHAUDES

Cassolette d'écrevisses aux petits légumes, crème de crustacés 8,50 € la part

Coquille saint jacques gratinée 8,00 € pièce

Escargots de bourgogne persillés 9,50 € la dz

Cassolette de ris de veau, étuvée de fèves et champignons,
jus réduit au balsamique 13,00 € la part



LES POISSONS

Filet de bar rôti en croute d'amandes, sauce crémeuse
au champagne 13,00 € la part

Marmiton de homard et saint jacques rôtis au sauternes 18,00 € la part

Médailles de lotte farcie aux petits légumes, velouté de cèpes 14,00 € la part

Filet de saint pierre soufflé aux écrevisses, crème homardine 11,00 € 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

Filet de bœuf façon Rossini, crûte de potimarron,
jus au porto Tawny 15,00 € la part

Parmentier de veau confit au marsala , noisettes torréfiées ,
jus crémeux aux giroles 14,00 € la part

Souris d'agneau confite au sirop d'érable, muffins de
pomme de terre douce 11,00 € la part

LES VOLAILLES

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

Chapon des landes rôti, jus au macvin 12,00 € 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

Filet de canette rôtie, poire pochée aux quatre épices,
jus acidulé aux coings 11,00 € la part

Caille farcie gourmande, jus à la figue violette 10,50 € pièce

LES GIBIERS

Confit de poule faisane à la royale, jus à la truffe noire 13,50 € 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)*