

## ACCOMPAGNEMENTS

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 € la part
Flan de champignons aux noisettes	3,00 € la part



## SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES "MAISON"

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



### Horaires d'ouvertures durant les fêtes

Votre boutique sera ouverte : le dimanche 16 de 7h00 à 12h30, le dimanche 23 de 7h00 à 18h30 et le lundi 24 de 7h00 à 18h30, le dimanche 30 de 7h00 à 18h30 et le 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 sur les contenants et validées lors du retrait de la commande, Photos non contractuelles

CRÉATION: www.sandrineecrivoises-lyon.fr Ne pas jeter sur la voie publique - Crédit photos Maison Vessiere

# Maison Vessiere

LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ

*Collection Fêtes 2018*



3, rue du Mail  
69004 Lyon

Tél. : 04 78 28 22 82

[www.maisonvessiere.com](http://www.maisonvessiere.com)

## APÉRITIF & COCKTAIL



### PLATEAU DE TOASTS

plateau de 12 pièces 15,00 €

plateau de 18 pièces 22,00 €

Saumon fumé, jambon truffé, crème fromagère, chiffonnade de bresaola

### COFFRET PRESTIGE 20 PIÈCES

30,00 €

Blinis de crevettes et mousseline de citron vert

Maki de saumon / Demi-sphère de homard sur son sablé

Mini tartelette de légumes croquants crème fromagère / Mini odéon

### MISES EN BOUCHE CHAUDES

Risotto de St Jacques et homard

3,50 € pièce

Crème brûlée au foie gras et pain d'épices

3,50 € pièce

### COFFRET DE VERRINES 8 PIÈCES

20,00 €

## LE CAVIAR KRISTAL "Maison Kaviari"

Boîte de 20g : 45,00 € la boîte

Boîte de 50g : 100,00 € la boîte



## LE FOIE GRAS

Foie gras de canard

11,00 € la part

Foie gras d'oie

14,00 € la part

Foie gras de canard cru

64,00 € le kg

## PRODUITS DE FÊTE

Saumon fumé Ecosais

12,00 € la part

Demi-langouste

21,00 € pièce

Demi-queue de langouste

18,50 € pièce

Douzaine d'escargots de bourgogne

9,50 € la dz

## ENTRÉES FROIDES

Médaille de saumon frais présenté avec crevette fraîche et mini croustade

8,50 € pièce

Le viking, mousse de saumon frais, saumon fumé, tartare de légumes

6,50 € pièce

Finger de homard black and white

8,00 € pièce

Bavarois de foie gras aux pleurotes

6,00 € pièce

## ENTRÉES CHAUDES

Coquilles St Jacques

8,00 € pièce

Cassolette d'écrevisses aux petits légumes sauce crustacés

8,00 € la part

Fondant de homard sauce Nantua

7,00 € pièce



## PLATS DE POISSONS

Médaille de lotte farcie aux petits légumes sauce champagne

14,00 € la part

Pavé de bar viennoise de champignons & son velouté de cèpes

13,00 € la part

Ballotin de St Pierre sauce passion aux éclats de girolles

9,00 € la part

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



## PLATS DE VIANDES

Suprême de pintade aux écrevisses, jus de volaille et crustacés

12,00 € la part

Suprême de poularde farci au foie gras, sauce aux morilles

14,00 € la part

Caille gourmande, jus corsé à la Tartufata (truffe d'été)

10,50 € la part

Dinde aux marrons et sa farce fine de Noël

10,00 € la part

## LE GIBIER

Mijoté de sanglier sauce Venaison et sa dariole de céleri et poire 15,00 € la part

## VOLAILLES FERMÈRES DES LANDES

Nos volailles sont cuites et garnies d'une farce fine

Poularde Fermière Label rouge entière 5 à 6 pers.

70,00 € pièce

Chapon Fermier Label rouge entier 8 pers.

98,00 € pièce

## PLATS CONVIVIAUX

Filet de bœuf en croûte, sauce périgueux 4 pers. ou 6 pers.

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 croûte)*

