

LÉGUMES & GARNITURES

Gratin dauphinois	3,50 € la part
Gratin dauphinois aux cèpes	5,50 € la part
Gratin de cardon à la moelle	6,00 € la part
Fricassée de marrons au jus	19,50 € le kg
Ecrasé de pomme de terre aux légumes anciens	6,00 € la part
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 18h30. Le lundi 24 et lundi 31 de 7h30 à 19h00. 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

Maison
Vessiere

LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ

Collection Fêtes 2018



32, avenue de la République
69160 Tassin le Demi-Lune
Tél. : 04 78 34 10 44

www.maisonvessiere.com

APÉRITIF & COCKTAIL

Assortiment de feuilletés chauds 36,00 € le kg
Saucisse, saumon, fromage, olive, noisette, mini quiche, mini pizza



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 20,00 €

Foie gras-pomme et pain d'épices, mousse de tomate et pâtes au pesto, tartare de saumon-fromage blanc et crème d'aneth, chèvre-poivron et confit de tomate

COFFRET DE MINI PAINS SPÉCIAUX

le coffret de 12 pièces 15,00 €

Mini navette noire au saumon fumé, bagel au chèvre frais, faluche magret mariné, mini brioche foie gras-figue

PAIN SURPRISE

45,00 € pièce

LE FOIE GRAS "MAISON"

Foie gras de canard et sa tartelette aux figues
Foie gras d'oie et sa tartelette aux figues
Lobe de foie gras de canard frais

11,00 € la part
14,00 € la part
64,00 € le kg

LE CAVIAR KRISTAL "Maison Kaviari"

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



LE SAUMON FUMÉ

Saumon fumé norvégien, blinis et crème de ciboulette
Saumon fumé sauvage, blinis et crème de ciboulette

12,00 € la part
14,00 € la part

LA LANGOUSTE (Cuba)

Demi-queue de langouste
Demi-langouste garnie aux pâtes aux œufs de truite

18,50 € pièce
21,00 € pièce



LES POISSONS FROIDS

Présentés sur plat avec 1 crevette et mayonnaise

Médaille de saumon 8,50 € la part
Saumon Bellevue *min 8 pers.* 9,50 € la part

Terrine d'écrevisses 7,50 € la part
Terrine de Saint Jacques au Monbazillac 7,50 € la part
Terrine aux deux saumons 7,50 € la part

LES ENTRÉES

LES ENTRÉES "TENDANCES"

Bavarois d'écrevisses, petits légumes et basilic 7,50 € pièce
Bavarois foie gras aux pleurotes 6,00 € pièce

LES ENTRÉES CHAUDES

Escargots de bourgogne 9,50 € dz
Coquille Saint Jacques 8,00 € pièce
Vol au vent au ris de veau et morilles 8,50 € pièce
Mousseline de homard sauce Nantua 6,00 € pièce
Croustillant de veau confit aux cèpes 6,00 € pièce



LES POISSONS CHAUDS

Filet de bar au beurre blanc safrané 12,00 € la part
Médailles de lotte farcie sauce champagne 14,00 € la part
Pavé de flétan braisé au corail d'oursin 10,00 € la part
Cassolette de grenouille, crème de cerfeuil 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 & VOLAILLES

Dinde rôtie, jus aux marrons, médaillon de farce de Noël 10,00 € la part
Suprême de poulet fermier 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 périgueux (*minimum 4 personnes*) 15,00 € la part

LES GIBIERS

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)

