



## LES BÛCHES DE NOËL

### Royale Caraïbes

Intérieur crème au chocolat, ganache Caraïbes sur un biscuit aux amandes

4,00 € €a part 4 pers : 16,00 € €€ 6 pers : 24,00 € €€

### Caprice d'automne

Mousse Marron, éclats de marrons confits sur deux biscuits, Joconde et Brownie

5,00 € €a part 4 pers : 20,00 € €€ 6 pers : 30,00 € €€

### Tropical

Mousse exotique, compotée de mangue, crémeux chocolat, moelleux au chocolat

4,50 € €a part 4 pers : 18,00 € €€ 6 pers : 27,00 € €€

### Manon

Parfait à la vanille, mousse framboise, biscuit Pan de Gênes

4,50 € €a part 4 pers : 18,00 € €€ 6 pers : 27,00 € €€

Bûche glacées vanille / framboise ou vanille / caramel beurre salé

4 personnes 14,00 € €€ 6 personnes : 21,00 €

Omelette Norvégienne 4 personnes : 16,00 € €€ 6 personnes : 24,00 € €€

€

Coffret de mini gâteaux

12 pièces : 12,00 € €€ coffret



## LES ENTREMETS DU NOUVEL AN

### Caprice d'automne

Mousse Marron, éclats de marrons confits sur deux biscuits, Joconde et Brownie

4,00 € €a part 4 pers : 16,00 € €€ 6 pers : 24,00 € €€

### Tropical

Mousse exotique, compotée de mangue, crémeux chocolat, moelleux au chocolat

4,00 € €a part 4 pers : 16,00 € €€ 6 pers : 24,00 € €€

### Impérial

Mousse au chocolat, croquant praliné, biscuits aux amandes

4,00 € €a part 4 pers : 16,00 € €€ 6 pers : 24,00 € €€

### Framboisier

3,50 € €a part 4 pers : 14,00 € €€ 6 pers : 21,00 € €€

Vacherin glacé : parfums disponibles : vanille, chocolat, fraise, citron

4 pers : 16,00 € €€ 6 pers : 24,00 € €€

Omelette norvégienne 4 pers : 16,00 € €€ 6 pers : 24,00 € €€

Coffret de mini gâteaux

12 pièces : 12,00 € €€ coffret

## Menu Tradition

20,00 € / personne

Bavaois de foie gras aux pleurotes

Dinde aux marrons

Bûche de Noël

Entremet du Nouvel An

## Menu Emotion

26,00 € €personne

Risotto de homard et Saint Jacques (mise en bouche chaude)

Finger de homard Black and White

Suprême de poularde des Landes farci au foie gras sauce girolles

Flan de champignons aux noisettes torréfiées

Bûche de Noël

Entremet du Nouvel An

Horaires d'ouvertures Décembre 2018 : Du lundi au samedi de 7h00 à 19h30

Votre boutique sera ouverte :

Le dimanche 16 de 7h00 à 12h30 - Le dimanche 23 de 7h00 à 18h30 - Le dimanche 30 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

# Maison Vessiere

LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ

## Collection Fêtes 2018



107, Avenue des Frères Lumière

69008 LYON

Tél. : 04 78 74 07 77

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

## APÉRITIF & COCKTAIL



### PLATEAU DE TOATS

Plateaux de toasts 12 pièces 15,00 € 18 pièces 22,00 €

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

### COFFRET PRESTIGE 20 PIÈCES

le coffret 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

### RÉDUCTION SALÉES CHAUDES

Plateau Etoile 20 pièces

le plateau 30,00 €

Cake jambon à la truffe, Bouchée escargots, tarte gourmande à la Saint Jacques

Mini quiche aux légumes et menthe, mini hamburgers

### 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 VERRINE 8 PIÈCES

le coffret 20,00 €



## LE FOIE GRAS "MAISON"

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 € dz



## LE CAVIAR KRISTAL "Maison Kaviari"

Boite de 20g : 45,00 €

Boite de 50g : 100,00 €

## ENTRÉES FROIDES

Le viking : mousse de saumon frais, saumon fumé, tartare de légumes 6,50 € pièce

Finger de homard black and white 8,00 € pièce

Médailon de saumon frais présenté avec crevette fraîche

et mini croustade 8,50 € la part

Bavarois de foie gras aux pleurotes 6,00 € pièce

## ENTRÉES CHAUDES

Coquilles St Jacques 8,00 € pièce

Cassolette d'écrevisses aux petits

légumes, sauce crustacé 8,00 € pièce

Fondant de homard sauce Nantua 7,00 € pièce



## PLATS DE POISSON

Nos poissons sont servis avec une timbale de riz

Médillons de lotte farcie aux légumes, sauce champagne 14,00 € la part

Pavé de bar, viennoise de champignons et 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 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 girolles 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

## LES GIBIERS

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

Le faisan en deux services :

le suprême rôti et la cuisse confite en feuilletage, sauce vin fin 13,00 € la part

## VOLAILLES FERMÈRES DES LANDES

Nos volailles sont cuites et garnie d'une farce fine

Poularde Fermière Label rouge entière 5 à 6 pers

Chapon Fermier Label rouge entier 8 pers



70,00 € pièce

98,00 € pièce

## PLATS CONVIVIAUX

Filet de bœuf en croûte, sauce périgieuse

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)

## 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

Flan de champignons aux noisettes

3,00 € la pièce

Dariole de céleri et poire

3,00 € pièce

Ecrasé de pomme de terre aux légumes anciens

6,00 € la part



## 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