

VIANDES VOLAILLES & GIBIERS CUISINÉS

Caille gourmande sauce périgourdine	10,50 € la part
Suprême de pintade aux écrevisses et son jus de volaille/crustacé	12,00 € la part
Filet de canette, poire pochée et son jus corsé	11,00 € la part
Suprême de poularde des landes crème et morilles	16,00 € la part
Cuisses de poularde à la crème de cèpes	13,00 € la part
Chapon rôti et son jus	12,00 € la part
Dinde rôtie aux marrons avec médaillon de farce de Noël	10,00 € la part
Sauté de veau aux girolles 3 morceaux /pers.	14,00 € la part
Ris de veau à la crème de morilles 300 gr environ/pers.	16,00 € la part
Filet de bœuf en croûte sauce morilles minimum 4 pers.	15,00 € la part
Civet de marcassin 4 morceaux /pers.	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)



ACCOMPAGNEMENTS

Crêpe Vonassienne	1,00 € pièce
Poêlée gourmande 300 gr environ /pers.	
girolles, marrons, tomates confites, pois gourmands	6,00 € la part
Purée de marrons 300 gr environ/pers.	4,50 € la part
Purée de céleri 300 gr environ/pers.	4,50 € la part
Marrons au jus 250 gr environ/pers.	5,00 € la part
Gratin de cardons à la moelle 300 gr environ /pers.	6,00 € la part
Gratin dauphinois 300 gr environ /pers.	3,50 € la part
Gratin dauphinois aux cèpes 300 gr environ /pers.	5,50 € la part
Pommes Dauphines	16,90 € le kg
Flan de champignons aux noisettes	3,00 € pièce
Ecrasé de pomme de terre aux légumes anciens	
250 gr environ /pers.	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



Horaires d'ouvertures durant les fêtes

Votre boutique sera ouverte :

Lundi 17 décembre de 7h00 à 13h00 et de 15h30 à 19h30, dimanche 23 et dimanche 30 décembre de 7h00 à 18h30, lundi 24 et 31 décembre toute la journée.

Fermeture 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



70 avenue du Point du Jour
69005 LYON
Tél. : 04 78 25 28 91

www.maisonvessiere.com



APÉRITIF & COCKTAIL

PLATEAU DE TOATS ASSORTIS

Plateaux de toasts 12 pièces 15,00 € 18 pièces 22,00 €
Foie gras, saumon fumé, jambon cru

DIVERSES VERRINES

2,50 € pièce
Foie gras, pomme et pain d'épices
Tartare de saumon crème à l'aneth
Pâte pesto crème tomate
Fromage de chèvre, poivron et confit de tomate

PAIN SURPRISE

45,00 € pièce
Rillettes, jambon cru, saumon fumé, fromage

GRAND PLATEAU DE FEUILLETÉS APÉRITIF

ASSORTIS (6 personnes) 26,00 € le plateau
Jambon, saumon, olives, saucisse, anchois, mini-quette, mini-pizza, pruneaux au bacon

PETIT PLATEAU DE FEUILLETÉS APÉRITIF

ASSORTIS (4 personnes) 17,00 € le plateau
Jambon, saumon, olives, saucisse, anchois, mini-quette, mini-pizza, pruneaux au bacon

ESCARGOTINE

1,20 € pièce

NAVETTES DIVERSES

Fromage 1,00 € pièce Saumon fumé 1,40 € pièce Foie gras 1,40 € pièce



LE CAVIAR KRISTAL "Maison Kaviari"

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

LE FOIE GRAS

Foie gras de canard maison et son chutney de figues ou oignons 11,00 € la part
Foie gras d'oie maison et son chutney 14,00 € la part
Foie gras de canard frais 64,00 € le kg

ENTRÉES FROIDES

Lingot de légumes et ses trois saveurs : courgettes, chèvre, tomate olive noire 4,20 € pièce
Bavarois de foie gras aux pleurotes 6,00 € pièce
Dôme de saumon fumé à la crème d'aneth et son pain de mie 6,50 € la part
Terrine de légumes et son tartare de légumes 5,00 € la part
Mignon de porc en croûte 21,00 € le kg
Pâté croûte de ris de veau et de foie gras 28,90 € le kg



POISSONS FROIDS

Demi-queue de langouste "origine Cuba" 18,50 € la part
Demi-langouste royale et ses perles marines 21,00 € la part
Saumon fumé crème d'aneth acidulée et blinis 12,00 € la part

Médaille de saumon sur plat avec 1 crevette et mayonnaise 8,50 € la part
Saumon en Bellevue sur plat avec 1 crevette et mini tartelette macédoine mayonnaise 9,50 € la part
Pâté croûte saumon 26,00 € le kg



TERRINES DE POISSON MAISON

Présentées sur plat avec 1 crevette et mayonnaise
Terrine de saumon aux petits légumes 7,50 € la part
Terrine de saint-Jacques 7,50 € la part
Terrine de rouget 7,50 € la part

ENTRÉES & POISSONS CHAUDS

Escargots de Bourgogne 9,50 € dz
Coquilles saint Jacques 8,00 € pièce
Gratin de fruit de mer 300 gr environ/pers. 8,50 € la part
Gratin de St Jacques/écrevisses 300 gr environ/pers. 11,50 € la part
Mousse de homard sauce Nantua 7,00 € la part
Filet de St Pierre sauce aux cèpes 11,00 € la part
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

