

# Maison Vessiere

LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ



Collection  
**Traiteur 2019**

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







## APÉRITIF

### Plateau de toasts

Jambon cru, foie gras, saumon fumé

12 pièces 15,00 € le plateau - 18 pièces 22,00 € le plateau

### Plateau Sandwich-cocktail

Saumon fumé, bagnat, poulet, jambon cru

12 pièces

12,00 € le plateau

### Pain Surprise

40 toasts

42,00 €

**Plaque de quiche** au choix prédécoupée 48 morceaux

24,00 €

**Plaque de pizza** au choix prédécoupée 48 morceaux

24,00 €

### Coffret prestige 18 pièces

25,00 €

Blinis de crevettes, mousseline de citron vert

Maki de saumon

Demi-sphère de homard sur son sablé

Mini odéon

Sucette de foie gras

Mini tartelette de légumes croquants

### Mini gateaux de soirée

1,00 € pièce

**Plaque de tarte aux fruits blonds**  
prédécoupée

35,00 €



# COCKTAILS DÎNATOIRES

Commande minimum 10 personnes

## **Monplaisir** 9 pièces salées

Assortiment de canapés  
Tarte lorraine  
Maki de saumon  
Mini sandwich de poulet tandori  
Tarte de légumes croquants, crème fromagère  
Demi-sphère de homard sur son sablé  
Mini odéon

3 pièces sucrées

3 gateaux de soirée

17,00 € TTC

## **Lumière** 14 pièces salées

Assortiment de canapés  
Maki de saumon  
Mini odéon  
Sucette de foie gras  
Mini sandwich de poulet tandori  
Demi-sphère de homard sur son sablé  
Blinis de crevettes, moussline de citron vert  
Tarte de légumes croquants, crème fromagère  
Cannelonni de saumon fumé  
Brioche à la rillette de thon

4 pièces sucrées

3 mignardises sucrées

1 macaron

25,00 € TTC



## LES ENTRÉES



Saumon fumé écossais

12,00 €

Foie gras de canard mi-cuit maison, compotée d'oignons

11,00 €

Darne de saumon frais, croustade de légumes et crevettes

8,50 €

Terrine de Saint-Jacques, croustade de légumes et crevettes

6,50 €

Demi-queue de langouste

18,50 €

Ballotine de pintade au foie gras et sa compotée d'oignons

5,50 €

### Le Monplaisir

6,50 €

Millefeuille revisité, saumon, fromage de chèvre



### L'Odéon

6,50 €

Crumble fruits rouges, foie gras, pain d'épices

### Le viking

6,50 €

Mousse de saumon frais, saumon fumé, tartare de légumes, pain de mie

## LES ENTRÉES CHAUDES



Escargots de bourgogne	9,50 € la dz
Coquilles Saint Jacques	8,00 € pièce
Fondant de homard sauce Nantua	7,00 € la part
Feuilleté de ris de veau et morilles	9,00 € la pièce
Marmiton de Saint-Jacques et homard risotto au coulis de homard	9,50 € la part

# Nos POISSONS

## CHAUDS

Filet de bar sauce champagne  
accompagné d'une timbale de riz

12,00 € la part

Dos de saumon braisé, sauce à l'oseille  
accompagné d'une timbale de riz

10,00 € la part

Corolle de sole et Saint-Jacques, sauce nantua  
accompagné d'une timbale de riz

9,00 € la part

Gratin de Saint-Jacques et écrevisses, sauce au Noailly

12,00 € la part

Brandade de morue parmentière

6,00 € la part



## NOS VIANDES & VOLAILLES

Filet de boeuf en croûte, jus au foie gras - <i>minimum 4 pers.</i>	15,00 € la part
Jambon poêlé, sauce madère	6,00 € la part
Cuisses de canard confites au poivre vert	8,50 € la part
Suprême de pintade farçi à la crème de cèpes	9,00 € la part
Suprême de poulet fermier des Landes aux morilles	11,00 € la part
Souris d'agneau confite	9,50 € la part
Tajine de poulet	8,00 € la part
Rognons de veau à la crème et son écrasé de pomme de terre	9,00 € la part
Tête de veau, sauce gribiche et ses légumes	7,80 € la part
Boeuf bourguignon	8,00 € la part
Coq au vin et ses pâtes fraîches	9,00 € la part
Couscous	8,50 € la part
Paëlla	8,50 € la part





## GARNITURES & ACCOMPAGNEMENT

Gratin de cardons ( <i>en saison</i> )	6,00 € la part
Gratin dauphinois	3,50 € la part
Gratin de pomme de terre aux cèpes	5,50 € la part
Flan de potimaron	2,30 € pièce
Pommes dauphines	15,90 € le kg

## SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES

Boudin blanc au porto	16,90 € le kg
Cervelas pistaché	22,90 € le kg
Cervelas truffé 3 %	59,50 € le kg
Saucisson brioché pistaché	23,50 € le kg
Terrine de canard au poivre vert	27,00 € le kg
Terrine de pintade au foie gras	32,00 € le kg



## DESSERTS

*Nos pâtisseries vous proposent ces différents dessert en grand format.  
Pour toute autre demande ou conseil, contacter nos vendeurs.*

**Gâteaux de soirée**

1,00 € pièce

**Plaque de tarte aux fruits blonds prédécoupée**

35,00 €

**Impérial** - mousse au chocolat noir, croquant au praliné  
sur un biscuit aux amandes

4 pers > 15,00 €

6 pers > 22,00 €

**Framboisier** - génoise, crème mousseline, framboise

4 pers > 14,00 €

6 pers > 21,00 €

**Caprice d'Automne** - mousse marrons, éclats de marrons  
confits sur deux biscuits Joconde et brownies

4 pers > 16,00 €

6 pers > 24,00 €

**Concorde** - mousse au chocolat noir, crémeux à la passion

4 pers > 15,00 €

6 pers > 22,00 €

**Omelette norvégienne**

4 pers > 16,00 €

6 pers > 24,00 €



# Maison Vessiere



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

## VESSIERE MONPLAISIR

107 Avenue des Frères Lumière - 69008 LYON  
Tél. : 04 78 74 07 77  
[sarl.vessiere.monplaisir@orange.fr](mailto:sarl.vessiere.monplaisir@orange.fr)

Horaires d'ouverture  
du lundi au samedi de 7h00 à 19h30

## VESSIERE CROIX ROUSSE

3 Rue du Mail - 69004 LYON  
Tél. : 04 78 28 22 82  
[sarl.vessiere.croixrousse@gmail.fr](mailto:sarl.vessiere.croixrousse@gmail.fr)

Horaires d'ouverture  
du mardi au samedi de 7h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h30  
Dimanche de 7h00 à 12h30

### Conditions de vente

Commander au minimum 4 plats identiques dans un délai de 48 heures. Versement d'un acompte à la réservation.

Les tarifs sont affichés en TTC avec une TVA à 5,5%. Les prix indiqués sont valables jusqu'au 30 octobre 2019. Tout produit périssable doit être conservé à 3° C. Photos non contractuelles, suggestions de présentation. Les indications de réchauffage des plats sont précisées lors du retrait de la commande.

Tarifs indicatifs sous réserve d'erreurs d'impression.