

Maison Vessiere

LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ



Collection
Traiteur 2019

www.maisonvessiere.com



APÉRITIF & COCKTAILS DÎNATOIRES





Plateau de toasts assortis

Jambon cru, foie gras, saumon fumé

12 pièces 15,00 € le plateau

18 pièces 22,00 € le plateau

Verrines au choix

2,50 € pièce

Pain Surprise 40 toasts

Rillettes, Jambon cru, Saumon Fumé, Fromage

45,00 € pièce

Feuilleté apéritifs

Tartelette Pizza, Quiche, Pruneaux au Lard, Feuilletés assortis

Plateau 4 personnes 24,00 € pièce

Plateau 6 personnes 26,00 € pièce

Navettes diverses

Crudités 1,00 € pièce

Saumon fumé 1,40 € pièce

Foie gras 1,40 € pièce



Mini Pizza apéritif Jambon, Champignons, Gruyère 0.50 € pièce

Pizza Jambon, Champignons, Gruyère 14.00 € le kg

Mini Quiche Jambon apéritif 0.75 € pièce

Quiche jambon 18.00 le kg

Crudités & Salades 4.50 € la part (250gr/pers env)

Salade Hongroise (Chou, Raisin, Noix)

Salade Sicilienne (Avocat, Pomme de Terre, Crevettes) sauce Aurore

Norvégienne (Choux, Pomme Fruit, Carotte, Saumon Fumé, Crevettes)

Salade Grecque (Concombre, Tomate, Féta)

Salade Pommes de Terre, Hareng

Salade de Riz

Variétés de Crudités





LES ENTRÉES FROIDES

Foie Gras de Canard Maison

128.00 € le kg

Viandes Froides présentés sur Plat avec Condiments Assortis

Porc	26.50 € le kg
Veau	45.00 € le kg
Veau Farci	28.90 € le kg
Rosbeef	35.00 € le kg

Plateau Charcuterie présenté sur Plat avec Condiments Assortis

6.00 € la part

Jambon Blanc, Jambon Cru, Rosette, Mini Pâté Croûte, Pâté de Campagne

Entrées Froides présentées sur Plat avec une mini Tartelette de Légumes

Terrines de Légumes	5.00 € la part
Mignon de Porc en Croûte	5.50 € la part
Ballottine de Pintade au Foie Gras	5.00 € la part

Entrées de Poissons Froids sur Plat avec une Crevette et Mayonnaise

Saumon en Croûte	6.50 € la part
Terrine de Saint Jacques	7.00 € la part
Terrine de Saumon	7.00 € la part
Terrine d'Ecrevisses	7.00 € la part
Terrine de Rougets	7.00 € la part
Entremet Saumon Fumé	5.00 € la part
Entremet Saumon Homard Asperge	8.00 € pièce
Médaille de saumon	6.50 € la part
Aspic Saumon Petits Légumes	4.50 € pièce



Poissons froids et crustacés présentés sur Plat sans Crevette

Demi-queue de langouste avec Mayonnaise	18.50 € la pièce
Saumon fumé Norvégien et sa Crème Ciboulette et son mini Blinis	12.00 € la part
Cristal de Tartare de Saumon	4.50 € la part

POISSONS CHAUDS



Escargots de Bourgogne	9.50 € la douzaine
Coquille Saint Jacques	8.00 € la part
Gratin Fruits de Mer	6.50 € la part
Gratin Saint Jacques Ecrevisse	11.50 € la part
Mousseline de Homard sauce Nantua	7.00 € la part
Nage de St Jacques et Gambas Safranées et ses Légumes Croquants	14.00 € la part
Filet de Sandre sauce Dieppoise	11.00 € la part
Saumon à l'Oseille	8.50 € la part



VIANDES & VOLAILLES CUISINÉES

Bœuf Bourguignon	8.00 € la part
Filet de bœuf en croûte sauce Morilles	15.00 € la part
Blanquette de Veau	11.50 € la part
Fricassée de veau aux girolles	14.50 € la part
Ris de Veau à la crème de Morilles	18.00 € la part
Navarin d'Agneau	9.00 € la part
Tajine d'Agneau	11.50 € la part
Souris d'Agneau	10.00 € la part
Jambon Madère	5.50 € la part



Caille farcie au foie gras sauce Venaison 9.50 € la part

Emincé de Volaille façon Chinoise et ses petits légumes 9.00 € la part

Lapin cuisiné (Moutarde, Grand-Mère, Pruneau) 9.00 € la part

Filet de canette à l'orange ou au poivre vert 10.00 € la part

Cuisse de Poulet Fermière aux Morilles 12.00 € la part

Couscous Royal (Bœuf, Merguez, Agneau, Poulet) 9.00 € la part

Paëlla Royale (Lapin, Poulet, Porc, Langoustine, Moule) 8.50 € la part

LÉGUMES VARIÉS

Tomates Provençales	12.50 € le kg
Pommes Dauphines	16.90 € le kg
Tatin de Légumes	22.00 € le kg
Gratin de Courges	16.00 € le kg
Gratin de Courgettes	16.00 € le kg
Champignons Persillés	22.90 € le kg
Choux Farcis	15.00 € le kg
Tomates Farcies	12.00 € le kg
Flan de Courgettes	2.70 € pièce
Chiffonnade de Légumes	18.00 € le kg
Gratin Dauphinois	11.00 € le kg
Purée de Potimarron	18.90 € le kg
Purée de Patates Douces	15.50 € le kg

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Maison Vessiere



www.maisonvessiere.com

MAISON VESSIERE

70 avenue du Point du Jour

69005 LYON

Tél. : 04 78 25 28 91

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 septembre 2019. Tout produit périssable doit être conservé à 3°C.

Photos non contractuelles, suggestions de présentation. Les indications de réchauffage des plats sont précisés lors du retrait de la commande.

Tarifs indicatifs sous réserve d'erreurs d'impression.