

Maison Vessiere

LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ

COLLECTION VESSIERE CREATION

LES ENTRÉES FROIDES

- Apple tourteau - émincé de tourteaux, mascarpone, biscuit croustillant, avocat, pomme verte, coriandre > 6,50€ la pièce
- L'arlequin (mendiant de fruits secs, foie gras, pommes, 4 épices) > 7,00€ la pièce
- Verrine d'asperges (tartare de St Jacques et gambas, chorizo grillé) > 6,50€ la pièce
- Demi queue de langouste (Cuba) > 21,50€ la pièce
- Saumon fumé, blinis cocktail, sauce mousseline > 12,00€ la part
- Médaillon de saumon frais présenté sur plat avec crevettes et croustade de perles marines > 8,50€ la part
- Foie gras de canard entier mi cuit au porto > 11,00€ la part
- Terrine de saumon présentée sur plat avec crevettes et croustade de perles marines > 7,00€ la part
- Terrine de légumes (coulis de tomate) > 5,50€ la part

LES ENTRÉES CHAUDES

- Escargots de Bourgogne > 10,50€ la douzaine
- Fondant de homard, sauce Nantua > 7,50€ la pièce
- Coquille Saint Jacques > 9,00€ la pièce
- Pastilla de caille au foie gras > 7,50€ la pièce



LES POISSONS

- Pavé de saumon sauce crème à l'oseille > 9,50€ la pièce
- Filet de bar, sauce homardine > 12,00€ la pièce
- Marmiton de homard et St Jacques > 14,00€ la pièce
- Paupiette de saumon et St Jacques sauce champagne > 9,50€ la pièce

LES VIANDES & VOLAILLES

- Filet de bœuf façon châteaubriant, sauce foie gras et girolles > 14,00€ la part
- Suprême de poulet rôti à la crème de morilles > 12,00€ la part

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Risotto vénéré au butternut > 3,50€ la part
- Pommes dauphines > 16,90€ le kg
- Crique de pomme de terre > 3,10€ la pièce
- Gratin dauphinois > 4,00€ la part
- Wok de légumes - courgettes, soja, champignons et poivrons > 18,90€ le kg
- Flan de courgettes > 2,70€ la part

Chaque produit (entrées, plats) doit être commandé pour 4 parts minimum au plus tard 72 heures avant votre événement. En deçà veuillez consulter vos vendeurs en boutique.

Nos plats de la semaine restent disponibles



REPAS CONVIVIAL > 5,80€ la part

Plateau de charcuterie

Terrine, rosette, jambon de Savoie,
mini pâté croûte, jambon de Bourgogne

PLATS TRADITIONNELS

Paella > 9,00€ la part

Couscous > 9,50€ la part

Bœuf bourguignon > 9,00€ la part

Coq au vin > 8,50€ la part



Retrouvez toutes nos boutiques sur www.maisonvessiere.com

70 avenue de Point du jour **Lyon 5^{ème}** ■ 3 rue du Mail **Croix rousse** ■ 32 avenue de la République **Tassin la demi-lune** ■ 107 avenue des frères Lumière **Monplaisir**
■ 89 avenue du Point du jour **Lyon 5^{ème}** ■ 92 avenue Edouard Millaud **Craponne** ■ 12 avenue Clémenceau **Tassin la demi-lune** ■ 4 place Charles de Gaulle **Ecully**
■ 6 rue Paul Verlaine **Villeurbanne** ■ 95 avenue Georges Clémenceau **Saint Genis Laval** ■ Halles de l'ouest, 100 route de Paris **Charbonnières-les Bains** ■ 53 rue Tête-d'Or **Lyon 6^{ème}**

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE : Tout produit périssable doit être conservé à 3°C. Les tarifs sont affichés en prix TTC. Les indications et prescriptions pour le réchauffage des produits seront indiquées sur les plats ou consultables sur notre site internet. Photos non contractuelles

APÉRITIFS & COCKTAILS

• Les wraps cocktails - 15 pièces > 15,00 €

Poulet estragon à la crème de maïs

Jambon blanc au parfum de truffe

Saumon fumé

• Coffret Prestige - 20 pièces > 30,00 €

4 makis de saumon

4 panacottas aux cèpes et parmesan

4 opéras foie gras et crémeux de topinambour et truffes

4 médaillons de St Jacques, biscuit au citron vert

4 marbrés de caille et son chutney de mangue



• Coffret étoile - 20 pièces à déguster chaudes > 30,00 €

5 pastillas de caille au foie gras

5 bouchées aux escargots persillés

5 mini-madeleines à la châtaigne sur velouté de potimarron

5 mini-croques au jambon truffé

• Plateaux de toasts - 12 pièces > 16,00 € 18 pièces > 24,00 €

Saumon fumé sur blinis et crème citron, foie gras et pain d'épices, jambon de montagne beurre salé

• Pain Surprise - 45 toasts > 45,00 €

Charcuterie, légumes, poissons

• Feuilletés apéritifs > 36,00€ le kg