



APÉRITIFS & COCKTAILS

Les wraps cocktails - 15 pièces > 16,50 €

- 5 Poulet estragon à la crème de maïs
- 5 Jambon blanc au parfum de truffe
- 5 Saumon fumé



Coffret Prestige - 20 pièces > 32,00 €

- 5 gambas, concassée de tomate au curry vert
- 5 panacotta au chou fleur, chorizo, sablé aux graines
- 5 dômes de foies gras et figues, mendiants
- 5 délices de homard, mangue et avocat

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

- 5 pastillas de caille au foie gras
- 5 gougères au comté, parfumées à la truffe
- 5 bouchées aux escargots beurre persillés
- 5 mini-croques au jambon truffé

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

Mini quiche > 0,50 cts la pièce

Mini pizza > 0,50 cts la pièce

Pain Surprise (charcuterie, poissons) 45 toasts > 45,00 €

Feuilletés apéritifs > 36,00€ le kg

VERRINES APÉRITIVES > 2,70 € la pièce au choix

- Foie gras, confiture de pommes et crumble de pain d'épices
- Fromage de chèvre, compotée de poivron
- Rillettes de saumon, crème d'aneth
- Pâtes au pesto et mousse tomate



Chaque produit identifié * 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.

ENTRÉES FROIDES

Verrine de tartare de St Jacques et gambas, chorizo grillé, asperge > 7,00 € la pièce

½ queue de langouste (cuba) > 24,00 € la pièce

Foie gras de canard entier mi cuit au porto > 12,00 € la part

Présentation sur plat avec pain d'épices et compotée de figues

Saumon fumé, blinis cocktail, sauce mousseline > 12,00 € la part

Médaille de saumon frais > 9,00 € la part

Présentation sur plat avec crevettes et croustade de perles marines

Terrine de saumon > 8,00 € la part

Présentation sur plat avec crevettes et croustade de perles marines

Saumon en croûte > 28,90 € Le kg

Terrine de Saint Jacques et rougets > 8,50 € La part

Présentation sur plat avec crevettes et croustade de perles marines

Terrine de légumes (coulis de tomate) > 5,50 € la part

Poulet en gelée aux légumes > 22,90 € Le kg

Poulet en gelée au foie gras > 27,90 € Le kg

Pannacotta de chou fleur et chorizo sur son sablé aux graines* > 6,00€ la part

ENTRÉES CHAUDES

Pastilla de caille au foie gras > 7,50 € la pièce

Fondant de homard, sauce Nantua > 7,50 € la pièce

Coquille Saint Jacques > 9,80 € la pièce

Escargots de Bourgogne > 11,00 € la douzaine

Bouchée à la reine > 3,80 € la part

Bouchée aux fruits de mer > 4,50 € la part



POISSONS CHAUDS

- Pavé de saumon, huile vierge et petits légumes* > 10,00 € la part
- Filet de bar, sauce homardine*, risotto d'écrevisses > 14,00 € la part
- Dos de cabillaud skrei*aux éclats de noix et sauce au macvin du jura et son risotto forestier > 12,00 € la part
- Marmiton de homard et Saint Jacques > 14,00 € la part
- Quenelle de brochet maison sauce Nantua > 6,00 € la part
- Gratin de fruits de mer (350 gr) > 7,00 € la part
- Lasagne de saumon > 8,50 € la part

SPÉCIALITÉS LYONNAISES

- Gâteau de foie de volaille sauce financière > 4,30 € la part.
- Tête de veau sauce gribiche et ses légumes > 8,50 € la part
- Pomme de terre, poireau, carotte*
- Tripes à la tomates > 15,90 € le kg

PLATS CONVIVIAUX

- Couscous* > 9,50 € la part.
- Paëlla* > 9,50 € la part
- Lasagne > 15,50 € le kg
- Moussaka > 15,90 € le kg



Retrouvez toutes nos boutiques sur www.maisonvessiere.com

51 cours Richard Vitton **Lyon 3^{ème}** ■ 70 av. de Point du jour **Lyon 5^{ème}** ■ 3 rue du Mail **Croix rousse** ■ 53 rue Tête-d'Or **Lyon 6^{ème}** ■ 107 av. des frères Lumière **Monplaisir** ■ 89 av. du Point du jour **Lyon 5^{ème}** ■ 32 av. de la République **Tassin la Demi-Lune** ■ 92 av. Edouard Millaud **Craponne** ■ 12 av. 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** ■ Maison BARITHEL 74 av. des Frères Lumière **Lyon 8^{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

VIANDES & VOLAILLES

- Filet de boeuf façon châtaubriant, jus à la truffe, crigue de potimarron* > 18,00 € la part
- Suprême de pintade farcie*aux girolles, jus réduit, mini flan aux champignons > 12,00 € la part
- Coq au vin* > 8,50 € la part
- Tajine de poulet* > 9,00 € la part
- Souris d'agneau au thym et miel* > 12,50 € la part
- Boeuf bourguignon > 9,00 € la part
- Cuisse de canard confite, sauce "suggestion de la semaine" > 10,00 € la part
- Cuisse de lapin braisée, sauce "suggestion de la semaine" > 9,00 € la part
- Blanquette de veau > 12,00 € la part
- Jambon au madère > 6,50 € la part

ACCOMPAGNEMENTS ET LÉGUMES

- Risotto vénéré au butternut > 3,50 € la part
- Pommes dauphines > 17,90 € Le kg
- Crique de pomme de terre > 3,10 € la pièce
- Gratin dauphinois > 4,00 € la part
- Flan de courgettes > 2,80 € la part
- Flan de courge > 16,90 € le kg
- Gratin de cardons > 6,00 € la part

NOS SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES by Vessiere création

- Brioché pistaché > 24,50 € Le kg
- Saucisson lyonnais à cuire > 17,90 € le kg
- Cervelas pistaché > 22,90 € le kg
- Cervelas forestier > 24,90 € le kg
- Cervelas truffé > 62,00 € le kg
- Boudin blanc > 16,90 € le kg
- Pâté en croûte de canard > 24,90 € Le kg
- Pâté en croûte charcutier > 19,90 € Le kg
- Quenelle de brochet > 4,50 € la pièce

