



Maison
Vessiere

LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ

Création Fêtes 2021



www.maisonvessiere.com



Pour les fêtes, nos chefs s'invitent chez vous et vous proposent une carte où tradition, audace et produits sont au rendez-vous.

Foie gras, saumon, langoustes, volailles festives, gibiers, poissons sont mis en scène pour des repas en famille ou entre amis.

Les commandes de Noël devront être passées **en boutique avant le mardi 21 décembre 13 heures** au plus tard et celles du Nouvel An avant le **mardi 28 décembre 13 heures** au plus tard.

Consultez les **horaires d'ouverture de votre boutique** sur notre site internet www.maisonvessiere.com ou en boutique lors de la prise de commande.



Coffret de 20 pièces froides



Coffret de 20 pièces chaudes



Coffret de toasts - 12 pièces

NOS APÉRITIFS & COCKTAILS

LE COFFRET PRESTIGE 20 PIÈCES FROIDES 32,00 € le coffret

- 5 Panna cotta chou fleur chorizo, sablés aux graines
- 5 Dômes foie gras figues, mendiant
- 5 Gambas, concassé de tomates au curry vert
- 5 Délices de homard, mangue avocat

LE COFFRET ETOILE 20 PIÈCES CHAUDES 30,00 € le coffret

- 5 Pastillas de caille au foie gras
- 5 Mini croques au jambon truffé
- 5 Gougères au Comté
- 5 Bouchées aux escargots, beurre persillé

LE COFFRET DE TOASTS - 12 pièces 18,00 € le coffret

- 4 Saumon fumé
- 4 Foie gras
- 4 Jambon de montagne

LE COFFRET DE TOASTS - 20 pièces 30,00 € le coffret

5 Saumon fumé

5 Foie gras

5 Jambon de montagne

5 Œufs de caille

Coffret de toasts - 20 pièces



VERRINES

2,70 € la pièce au choix

Foie gras, confiture de pommes et crumble de pains d'épices

Fromage de chèvre, compotée de poivron, confit de tomate

Tartare de saumon, crème d'aneth, fromage blanc

Pâtes au pesto et mousse tomate



Délice de homard et avocat miroir passion

LES ENTRÉES

NOS ENTRÉES FROIDES

Demi-queue de langouste "Cuba"

24,00 € pièce

Verrine de tartare de Saint Jacques et gambas, chorizo grillé et crème d'asperges

8,00 € pièce

Délice de homard et avocat, miroir de passion

9,50 € pièce

Entremet Odéon revisité (foie gras, confit d'oignons, poire, noix, sablé)

9,00 € pièce

Médaille de saumon

9,00 € la part

Présenté sur plat avec 1 crevette et 1 croustade de perles marines

Terrine de St Jacques et rouget

8,50 € la part

Présentée sur plat avec 1 crevette et 1 croustade de perles marines

Saumon fumé, blinis cocktail, sauce mousseline

12,00 € la part

FOIE GRAS

Foie gras de canard entier mi cuit au Porto, pain d'épices et compotée de figues

12,00 € la part

Bocal de foie gras au Sauternes 180 gr minimum


32,00 € la pièce

Lobe de foie gras cru qualité extra

selon cours

Pain d'épices maison 300 gr minimum

14,00 € la pièce

CAVIAR Perle noire du Périgord 

Boite de 20g : 50,00 €

Boite de 50g : 120,00 €



Caviar Perle noire



Foie frais de canard maison sur son pain d'épices



Bocal de foie gras au Sauternes

NOS ENTRÉES CHAUDES

Escargots de Bourgogne	11,00€ la douzaine
Coquille St Jacques	9,80€ la pièce
Pastilla de caille au foie gras	7,50€ la pièce
Feuilleté de ris de veau à la crème de morilles	10,00€ la pièce



Pastilla de caille au foie gras

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	4,00€ la part
Gratin de cardons	6,00€ la part
Risotto vénéré au butternut	3,50€ la part
Ecrasé de pommes de terre à la truffe	5,00€ la part
Gratin de potiron à la châtaigne	3,50€ la part
Pommes dauphines	17,90€ le kg
Flan forestier	3,80€ la part



Risotto vénéré au butternut

LES PLATS

NOS POISSONS CHAUDS

Mitonnée de St Jacques et homard sauce au Sauternes	14,00€ la part
Mijotée de lotte et gambas aux cèpes, risotto vénéré	19,80€ la part
Filet de bar, coulis de homard et finger de carottes cumin	14,50€ la part
Boudin de St Jacques, sauce champagne et son royal de poireaux	9,50€ la pièce



Filet de bar, coulis de homard et finger de carottes cumin



Mijotée de lotte et gambas aux cèpes, risotto vénéré



LE DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Avec le dress pack présentez les plats comme un chef.

Le dress pack permet de transporter, conserver et présenter vos plats en préservant le dressage réalisé par nos chefs.

Retirer simplement le fond de la barquette sur votre assiette et la composition reste en place.



NOS VIANDES, VOLAILLES & GIBIERS

Dinde fermière sur lit de marrons au jus, médaillon de farce fine de Noël	11,00€ la part
Suprême de poularde , crème de morilles, gratin dauphinois	19,00€ la part
Demi pigeon farci, jus à la truffe, écrasé de pommes de terre à l'ancienne	18,00€ la part
Tournedos de cerf, sauce Grand Veneur pommes caramélisées, poêlée de champignons	21,00€ la part
Longe de veau, jus réduit et poêlée de champignons des bois et châtaignes	18,00€ la part



Suprême de poularde , crème de morilles, gratin dauphinois

Tournedos de cerf, sauce grand veneur pommes caramélisées, poêlée de champignons



NOS PLATS CONVIVIAUX

Chapon fermier Label rouge entier 8 personnes	98,00€ la pièce
Poularde fermière rôtie Label rouge entière 5 à 6 personnes	70,00€ la pièce

Nos volailles sont pochées et rôties, garnies d'une farce fine sur lit de marrons au jus. Elles sont présentées entières ou découpées sur demande.

NOS SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES VESSIERE CRÉATION



Signature gibier

Saucisson à cuire	18,90€ le kg
Cervelas pistaché	23,90€ le kg
Cervelas truffé pistaché 3%	64,00€ le kg
Cervelas truffé pistaché 5%	82,00€ le kg
Quenelle de brochet by Création	4,50€ la pièce
Boudin blanc	16,90€ le kg
Boudin blanc truffé 1%	27,90€ le kg
Cervelas brioché pistaché	24,90€ le kg
Cervelas brioché truffé pistaché	34,00€ le kg
Terrine de sanglier aux cèpes et trompettes	36,90€ le kg
Signature gibier (pâté en croûte faisan, chevreuil)	36,90€ le kg

Cervelas pistaché en brioche



Menu de Noël - 35,00 € / personne

Entrée

Odéon revisité

(foie gras, confit d'oignons, poire, noix et sablé)

Entrée chaude

Mini Quenelle de brochet maison, sauce Nantua

Plat chaud

Fricassée de poularde au vin du Jura et son écrasé de pommes de terre

à la truffe

Dessert

Joconde framboise

(biscuit joconde, chocolat noir, compotée de framboise, ganache et chocolat noir)



Filet de bar, coulis de homard et
finger de carottes cumin



Mijotée delotte et gambas aux cèpes,
risotto vénéré



Tournedos de cerf, sauce grand veneur
pommes caraélisées, poêlée de champignons



Verrines crèmes d'asperges

Menu du Nouvel An - 36,00 € / personne

Entrée

Tartare de St Jacques et gambas, chorizo grillé, crème d'asperges

Entrée chaude

Crème brûlée au foie gras

Plat chaud

Longe de veau, jus réduit, poêlée de champignons des bois et châtaignes

Dessert

Délices des îles

(mousse coco, crèmeux chocolat noir, nougatine à la cacahuète, biscuit et coco)

Maison Vessiere

LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ

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

Retrouvez toutes nos boutiques sur www.maisonvessiere.com

Les **commandes de Noël** devront être passées en boutique **avant le 21/12 à 13 heures au plus tard**
et celles du **Nouvel An** avant le **28/12 à 13 heures**.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE :

Tout produit périssable doit être conservé à 3°C. Les tarifs sont affichés en prix TTC. Photos non contractuelles

La liste des allergènes est en ligne sur notre site www.maisonvessiere.com