



*Carte des fêtes*  
2023

**Maison**  
**Vessiere**

LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ

## Nos apéritifs et cocktails



### Coffret Prestige 20 pièces froides

- 5 Entremets foie gras et mangues épicées, miroir cassis
- 5 Dômes de saumon fumé et crevettes, sablé aux graines
- 5 Volailles cuites basse température, houmous petits pois à la menthe
- 5 Espumas de haddock fumé sur son sablé aux graines et à l'aneth

35,00€ le coffret

### Mini quiches lorraines 24 pièces

25,20€ le plateau

### Mini pizzas 24 pièces

25,20€ le plateau

### Coffret de toasts 12 pièces

- 4 toasts au foie gras
- 4 toasts au saumon fumé
- 4 toasts au jambon de Savoie

20,00€ le coffret

### Coffret de toasts 18 pièces

- 6 toasts au foie gras
- 6 toasts au saumon fumé
- 6 toasts au jambon de Savoie

30,00€ le coffret

### Plateau de mini burgers de canard et foie gras 18 pièces

Viande de canard, compotée d'oignon, foie gras poêlé

31,50€ le plateau

### Plateau de mini croques-jambon à la truffe 21 pièces

29,40€ le plateau

### Notre collection de verrines

- Foie gras, confiture de pommes et crumble de pain d'épices
- Fromage de chèvre, compotée de poivrons, confit de tomates
- Pâtes au pesto et mousse tomate

3,00€ la pièce

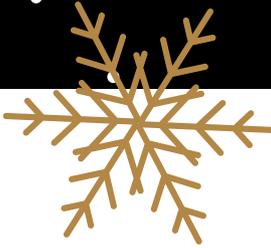
### Feuilletés apéritifs (jambon, saumon, fromage, saucisse)

44,00€ le kg



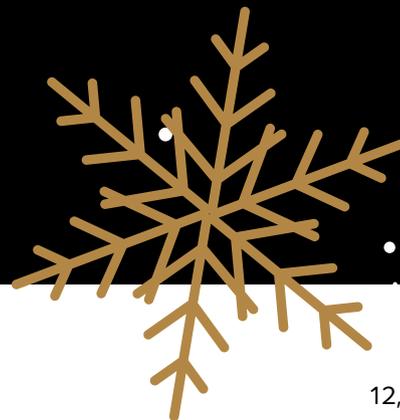
## Nos entrées froides

### Les classiques



Foie gras de canard entier mi-cuit Maison, pain d'épices et compotée de figues	13,00€ la part
Foie gras de canard entier mi-cuit	15,40€ les 100gr
Odéon Foie gras, confit de figues, concassé de noisettes torréfiées	10,00€ la pièce
Saumon fumé	10,50€ les 100gr
Médaille de saumon et sa croustade de perles de la mer	10,50€ la pièce
1/2 langouste garnie origine Cuba	27,50€ la pièce
1/2 queue de langouste origine Cuba	26,00€ la pièce
Terrine de lotte et écrevisses safranées avec sa croustade de perles de la mer	10,00€ la part
Crèmeux de courgettes et roquette, rosace de St Jacques, croustillant au sésame	8,20€ la part
<i>Le «Monplaisir»</i>	8,50€ la part
<i>Mille-feuille de foie gras (uniquement à la boutique de Monplaisir)</i>	
<i>Terrine de légumes du chef et coulis de tomates (uniquement à la boutique de Point du Jour 70)</i>	6,30€ la part
<b>Caviar sélection «Perle Noire» – 50gr</b>	130,00€ la boîte





## Nos entrées chaudes

La douzaine d'escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé	12,00€ la douzaine
Notre St Jacques en coquille	13,00€ la pièce
Fondant de homard, sauce Nantua	8,50€ la part
Vol au vent aux ris de veau et morilles	9,50€ la part

## Nos poissons chauds

Filet de bar rôti, bavaroise de petits pois et crémeux de vénéré, jus aux giroles	16,00€ la part
Filet de St Pierre et St Jacques braisés au Muscat, bûchette de quinoa et fèves, beurre vanillé	16,00€ la part
Pavé de saumon à l'oseille	11,00€ la part
Mousseline de loup de mer et St Jacques sauce normande	9,50€ la part
Quenelle de brochet, sauce Nantua	7,20€ la part
<i>Dos de cabillaud, sauce champagne (uniquement aux boutiques de Monplaisir et Point du Jour 70)</i>	12,00€ la part





## Nos accompagnements

Gratin dauphinois	5,20€ la part
Gratin de cardons	7,20€ la part
Risotto vénéré au butternut	3,50€ la part
Tatin de pommes aux cèpes	4,50€ la part
Pommes dauphines	21,90€ le kg
Flan de girolles et échalotes	3,00€ la pièce
Gratin de pommes de terre aux cèpes	7,20€ la part
<i>Purée de patates douces (uniquement à la boutique de Point du Jour 70)</i>	18,00€ le kg
<i>Purée de potimarron (uniquement à la boutique de Point du Jour 70)</i>	22,00€ le kg
<i>Purée de butternut (uniquement à la boutique de Point du Jour 70)</i>	22,00€ le kg

## Nos viandes, volailles, gibiers

Suprême de pintade à la Royale, bûchette forestière, pommes rôties au Calvados	17,50€ la part
Duo de poularde rôtie, parfait d'échalotes et confit de girolles, crème de foie gras, jus à la truffe	18,50€ la part
Sauté de sanglier sauce grand veneur, tatin de pommes aux cèpes	20,00€ la part
Dinde rôtie aux marrons, farce de Noël	14,00€ la part
Paletot de poulet fermier à la crème de morilles, gratin dauphinois	16,00€ la part
Cuisse de canard gourmande, jus Périgueux	14,00€ la part
<i>Civet de sanglier (uniquement aux boutiques de Monplaisir et Point du Jour 70)</i>	48,90€ le kg
<i>Sûpreme de poularde, sauce foie gras et girolles (uniquement à la boutique de Point du Jour 70)</i>	19,00€ la part
<i>Ris de veau aux morilles (uniquement à la boutique de Point du Jour 70)</i>	58,00€ le kg



## Nos spécialités charcutières Vessière Création

Saucisson à cuire	22,00€ le kg
Cervelas pistaché	28,30€ le kg
Cervelas truffé pistaché 3%	72,00€ le kg
Cervelas truffé pistache 5%	92,20€ le kg
Quenelle de brochet by Création	5,80€ la pièce
Boudin blanc au Porto	19,50€ le kg
Boudin blanc truffé 1%	31,40€ le kg
Cervelas brioché pistaché	28,90€ le kg
Notre pâté en croûte Signature Filet de faisan, chevreuil	52,00€ le kg
Terrine de chevreuil aux fruits secs	44,00€ le kg



## Nos plats conviviaux

Chapon fermier rôti Label rouge entier – 8 personnes	115,00€ la pièce
Poularde fermière rôtie Label rouge entière – 5 à 6 personnes	90,00€ la pièce

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



# Menu gourmet

46,00 €

## Mises en bouche

Panna cotta de potimarron et crevettes  
épicées  
Entremets de foie gras et mangue, miroir  
cassis

## Entrée froide

Crèmeux de courgettes et roquette,  
rosace de St Jacques, croustillant au  
sésame

## Plat

Duo de poularde rôtie, parfait d'échalotes  
et confit de girolles, crème de foie gras à la  
truffe

## Plateau de fromages

Morbier, Beaufort, Brie

## Dessert

L'Ardéchois  
Croquant aux noix, pommes épicées,  
crèmeux aux marrons





# Maison Vessiere

LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ

[www.maisonvessiere.com](http://www.maisonvessiere.com)  
[@maisonvessiere](https://www.instagram.com/maisonvessiere)



Carte valable du 15/12/2023 au 07/01/2024 inclus.

Pour nous permettre de préparer vos commandes avec un maximum de soins, nous vous remercions de bien vouloir nous les confier au plus tard le jeudi 21 décembre à 19h pour Noël, et le vendredi 29 décembre à 13h pour le Nouvel An.

Consulter nos horaires d'ouvertures sur notre site : [www.maisonvessiere.com](http://www.maisonvessiere.com)

Conditions générales de ventes : Tout produit périssable doit être conservé à 3°C.

Les tarifs sont affichés en TTC. Photos non contractuelles.

Listes des allergènes en ligne sur notre site : [www.maisonvessiere.com](http://www.maisonvessiere.com)

*Ne pas jeter sur la voie publique*