CARTE TRAITEUR

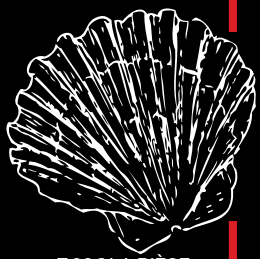
Automne/ Hiver 2023

Maison Vessiere

LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ

Apéritifs et cocktails

COFFRET PRESTIGE (20 PIÈCES)*	35,00€
○ *5 ENTREMETS FOIE GRAS ET MANGUE EPICÉE, MIROIR DE CASSIS*	
○ *5 DÔMES DE SAUMON FUMÉ ET CREVETTES, SABLÉ AUX GRAINES*	
○ *5 VOLAILLES CUITES BASSE TEMPÉRATURE, HOUMOUS DE PETITS POIS À LA MENTHE*	
○ *5 ESPUMAS DE HADDOCK FUMÉ SUR SON SABLÉ AUX GRAINES ET À L'ANETH*	
PLATEAUX DE TOASTS (FOIE GRAS, SAUMON FUMÉ, JAMBON DE SAVOIE)	
○ 12 PIÈCES	20,00€
○ 20 PIÈCES	33,60€
MINI QUICHES (24 PIÈCES)	25,20€
MINI PIZZAS (24 PIÈCES)	25,20€
PLATEAU DE CROQUE-JAMBON À LA TRUFFE (21 PIÈCES)	29,40€
PLATEAU DE BURGERS DE CANARD ET FOIE GRAS (18 PIÈCES)	31,50€
PAIN SURPRISE (45 TOASTS, CHARCUTERIE)	50,40€
FEUILLETÉS APÉRITIFS	44,00€ LE KG
VERRINES APÉRITIVES	3,00€ LA PIÈCE
▪ *FOIE GRAS, CONFITURE DE POMMES ET CRUMBLE DE PAIN D'ÉPICES*	
▪ *FROMAGE DE CHÈVRE, COMPOTÉE DE POIVRONS*	
▪ *PÂTES AU PESTO ET MOUSSE DE TOMATES*	



Entrées froides

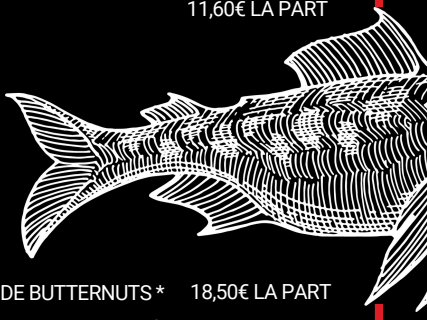
TIRAMISU AUX 2 SAUMONS, CRÈME CITRONNÉE À LA CIBOULETTE	7,90€ LA PIÈCE
VIKING Bavarois de saumon fumé à l'aneth, pain noir au citron yuzu, fine gelée à l'orange	7,40€ LA PIÈCE
½ QUEUE DE LANGOUSTE (Cuba)	27,30€ LA PIÈCE
SAUMON FUMÉ, BLINIS COCKTAIL, SAUCE MOUSSELINE	12,60€ LA PART
MÉDAILLON DE SAUMON FRAIS avec crème légère à l'aneth et sa croustade de perles marines	10,50€ LA PART
TERRINE DE LÉGUMES (Coulis de tomates)	6,30€ LA PART
POULET EN GELÉE AU FOIE GRAS	31,40€ LE KG
CHARTREUSE DE ST JACQUES Crémeux de courgettes et roquettes, rosace de st Jacques, croustillant aux sésames	8,20 € LA PIÈCE

*Pour chaque produit identifié d'un * : Nous vous demandons un minimum de 4 personnes et un délai de 48h.*
(toutes nos recettes sont fabriquées à la commande à base de produits frais). Nous organisons notre travail et nos productions sur une base minimum de 4 personnes. Sachez que pour un plus petit nombre et sur des délais plus court votre boutique vous propose chaque jour des entrées, plats et garnitures. N'hésitez pas à consulter vos vendeurs.
*Le délai pour les produits identifiés ** est de 72h et 4 personnes.*

Entrées chaudes

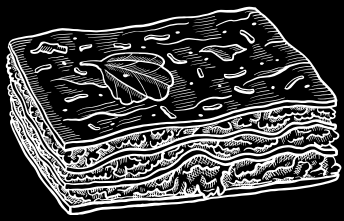
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	12,00€ LA DOUZAINE
BOUCHÉE À LA REINE	4,20€ LA PART
BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER, SAUMON, SAUCE HOMARDINE	6,00€ LA PART
BOUCHÉE À LA REINE AUX RIS DE VEAU	9,00€ LA PART
GRATIN DE FRUITS DE MER	11,60€ LA PART

Poissons chauds



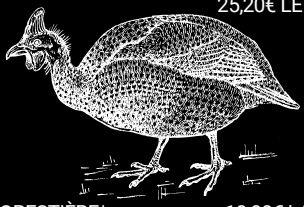
FILET DE LOTTE LAQUÉ AU CARAMEL DE BETTERAVE, BOULANGÈRE DE BUTTERNUTS *	18,50€ LA PART
DOS DE CABILLAUD SKREI INFUSÉ AUX COQUES, CRUMBLE DE CHOU-FLEUR AU PAPRIKA FUMÉ *	16,00€ LA PART

Plats conviviaux



COUSCOUS **	10,50€ LA PART
PAELLA **	10,50 € LA PART
LASAGNE	17,80€ LE KG
MOUSSAKA	19,90€ LE KG
LASAGNE DE SAUMON	25,20€ LE KG

Viandes et volailles



SUPRÊME DE PINTADE À LA ROYALE, JUS DE BAIES, BUCHETTE FORESTIÈRE*	18,00€ LA PART
CROUSTILLANT DE JARRET DE VEAU AUX CÈPES, JUS RÉDUIT*	10,00€ LA PART

Produits vendus en "Torus", plats dressés à réchauffer au four ou au micro-ondes.

Pour vous garantir la fraîcheur de nos produits et mieux gérer nos approvisionnements, nous fabriquons les recettes à la commande avec un minimum de 4 parts

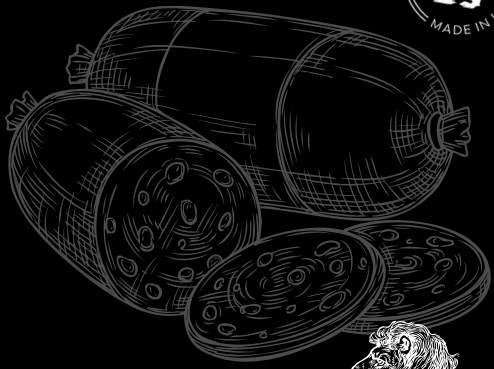
Carte valable du 01/11/2023 inclus au 15/05/2024 inclus

Accompagnements et légumes

POMMES DAUPHINES	21,90€ LE KG
CRIQUE DE POMME DE TERRE	22,00€ LE KG
GRATIN DAUPHINOIS	5,20€ LA PART
FLAN DE COURGETTES	3,40€ LA PART
FLAN DE GIROLLES ET ÉCHALOTES	3,00€ LA PART
RISOTTO VÉNÉRÉ	3,40€ LA PART
GRATIN DE CARDONS	7,20€ LA PART
GRATIN DE COURGES	22,70€ LE KG
NOTRE TATIN MAISON POMMES ET CÈPES	4,50€ LA PART

Nos spécialités charcutières

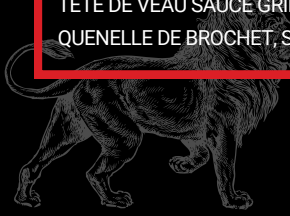
FABRIQUÉ À LYON
MADE IN LYON



BRIOCHÉ PISTACHÉ	28,90€ LE KG
SAUCISSON LYONNAIS À CUIRE	22,00€ LE KG
CERVELAS PISTACHÉ	28,30€ LE KG
CERVELAS FORESTIER	28,30€ LE KG
CERVELAS TRUFFÉ 3%	72,00€ LE KG
PÂTÉ EN CROUTE DE CANARD	31,40€ LE KG
PÂTÉ EN CROUTE CHARCUTIER	28,30€ LE KG
QUENELLE DE BROCHET	5,80€ LA PIÈCE

Nos spécialités lyonnaises

GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE SAUCE FINANCIÈRE	5,50€ LA PIÈCE
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE ET SES LÉGUMES	10,50€ LA PART
QUENELLE DE BROCHET, SAUCE NANTUA	7,20€ LA PART



Retrouvez toute l'actualité de la maison Vessière :
www.maisonvessiere.com / @maisonvessiere