

# CARTE TRAITEUR printemps/été 2024



Maison  
Vessiere

# Nos apéritifs

## Plateaux de toasts

12 pièces

20,00€

20 pièces

33,60€

## Coffret bouchées froides :\*

- Entremets de foie gras et mangue épicée, miroir cassis
- Makis de saumon sur son blinis au poivron rouge
- Wraps de jambon au parfum de truffe
- Parfaits de chèvre frais, gel rhubarbe sur sablé parmesan

12 pièces

21,00€

24 pièces

42,00€

Mini quiche à la pièce

1,00€

Mini pizza à la pièce

1,00€

Plateau de croques 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, poisson)

50,40€

Feuilletés apéritifs

44,00€ le kg

Verrine apéritive

3,00 € la pièce

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

Fromage de chèvre, compotée de poivron

Pâtes au pesto et mousse tomate

# Nos entrées froides

Tiramisu aux 2 saumons, crème citronnée à la ciboulette

7,90€ la pièce

Viking

7,40€ la pièce

Bavarois de tomates\*

6,00€ la pièce

½ queue de langouste (Cuba)

26,00€ la pièce

Saumon fumé

12,60€ la part

Médaille de saumon frais

10,50€ la pièce

(crème légère à l'aneth et sa croustade de perles marines)

Terrine de légumes

6,30€ la part

Poulet en gelée au foie gras

35,60€ le kg



## Nos entrées chaudes



Escargots de Bourgogne	12,00€ la douzaine
Bouchée à la reine	4,60€ la pièce
Bouchée aux fruits de mer, saumon, sauce homardine	6,00€ la pièce
Bouchée aux ris de veau aux morilles	9,50€ la pièce
Coquille St Jacques	13,00€ la pièce

## Nos plats conviviaux

Tajine de poulet à la marocaine*	10,00€ la part
Couscous**	10,50€ la part
Paella**	10,50€ la part
Lasagne	17,80€ le kg
Moussaka	21,00€ le kg
Lasagne au saumon	25,20€ le kg
Bœuf des Guardians*	9,50€ la part

## Nos viandes et volailles

Ballotin de canard gourmand jus au poivre de « Timut »*	11,00€ la part
Souris d'agneau à l'ail des ours*	18,50€ la part
Suprême de poulet, sauce crémeuse au Porto blanc*	10,50€ la part

## Nos poissons

Pavé de merlu, risotto crémeux au basilic, coulis de tomates épicées*	12,50€ la part
Pavé de sandre rôti, flan de courgettes provençales, crème d'écrevisses*	13,50€ la part

## Nos 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	3,80€ la pièce
Flan de girolles et échalotes	3,30€ la pièce
Tatin de légumes grillés et basilic	4,50 € la part



# Spécialités charcutières et lyonnaises

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 croûte de canard	31,40€ le kg
Pâté en croûte Création	28,30€ le kg
Quenelle de brochet	5,80€ la pièce
Gâteau de foie de volaille	5,50 la pièce

## Nos desserts

Coffret mini gâteaux\*\*

Tartes au citron - Caramels au beurre salé - Tartes aux framboises - Eclairs à la mangue

12 pièces (3 de chaque)

14,00€ le coffret

24 pièces (6 de chaque)

27,00€ le coffret



*Pour 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 16/05/2024 au 31/10/2024.*

*Le délai pour les produits identifiés \* est de 48h. Le délai pour les produits identifiés \*\* est de 72h.*

*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.*



Maison  
Vessiere