CARTE fêtes 2024

Maison Vessiere

www.maisonvessiere.com
@maisonvessiere

APÉRITIFS FROIDS

Coffret de bouchées froides Prestige

Coffret de 12 pièces ..... 21,00€
Coffret de 24 pièces ..... 42,00€

- *Tartare de St-Jacques et mangue sur un sablé à l'oignon*
- *Entremets de foie gras et mangue épicée, miroir cassis*
- *Bavarois de patates douces au curcuma, ricotta à la sarriette*
- *Effiloché de dorade, royale de poireaux, biscuit au sésame*

Plateau de toasts

- *12 pièces (jambon cru, foie gras, saumon fumé) ..... 20,00€*
- *20 pièces (jambon cru, foie gras, saumon fumé, mini wraps au poulet césar) ..... 33,60€*

Verrines apéritives

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

La pièce ..... 3,00€

Coffret de bouchées froides

Plateau de toasts

Plateau de burgers de boeuf

Plateau de mini croques-jambon à la truffe

APÉRITIFS CHAUDS

Plateau de mini burgers de bœuf limousin

Viande de bœuf, compotée d'oignons, cheddar

18 pièces ..... 27,90€

Plateau de mini croques-jambon à la truffe

21 pièces ..... 29,40€

Feuilletés apéritifs

Jambon, saumon, tapenade d'olives noires, saucisse

Le kg ..... 44,00€

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard entier mi-cuit Maison
Origine France, compotée de figues et pain d'épices
La part ..... 13,00€

Foie gras de canard entier mi-cuit Maison
Origine France
Le kg ..... 154,00€

Lobe de foie gras frais origine France
Le kg ..... selon le cours

Entremets de foie gras
Mangue épicée et miroir cassis
La pièce ..... 10,00€

Saumon fumé
Les 100gr ..... 10,80€

Terrine de Saint-Jacques
Crevette et mayonnaise
La part ..... 10,00€

Cœur de saumon
La pièce ..... 39,00€

Demi-langouste parisienne origine Cuba
La pièce ..... 27,50€

Demi-queue de langouste origine Cuba
La pièce ..... 26,00€

Médaillon de saumon frais
Crevette et mayonnaise
La part ..... 10,50€

Entremets de dorade en effiloché
Royale de poireaux, biscuit au sésame
La pièce ..... 9,00€

Effiloché de dorade

Foie gras de canard entier mi-cuit Maison

Entremets de foie gras

ENTRÉES CHAUDES

Escargots de Bourgogne en coquille
Beurre persillé
La douzaine ..... 12,60€

Fondant de homard, sauce nantua
La pièce ..... 9,00€

Coquille St Jacques
La pièce ..... 13,00€

Cassolette de sot l'y laisse
Cèpes et châtaignes, sauce crème
La pièce ..... 12,50€

Bouchée de ris de veau aux morilles
La pièce ..... 9,50€

ÉPICERIE FINE

Caviar
Sélection « Perle Noire » - 50gr
La boîte ..... 130,00€

Truffe fraîche
Sur réservation, selon cours

VIANDES ET VOLAILLES

Suprême de poularde des Landes
Crème de morilles
La part ..... 18,00€

Filet de canette sauce vigneronne
Flan de cèleri et poire épicée
La part ..... 16,00€

Suprême de pintade
Bûchette forestière, sauce aux girolles et au riesling
La part ..... 16,00€

Dinde rôtie aux marrons
Farce fine de Noël
La part ..... 14,00€

Noix de veau à la crème de girolles
Bûchette de dauphinois
La part ..... 18,00€

Filet de bœuf en croûte sauce au foie gras
La part ..... 20,00€

Civet de sanglier et sa poire au vin
La part ..... 19,00€

Filet de canette

Suprême de pintade

Filet de boeuf

Noix de veau

PLATS CONVIVIAUX

Chapon fermier rôti découpé Label Rouge pour 8 personnes ..... 115,00€

Poularde fermière rôtie découpée Label Rouge pour 5 à 6 personnes ..... 90,00€

Nos volailles sont pochées et rôties, garnies d'une farce fine sur un lit de marrons au jus.

POISSONS

Navarin de lotte et saumon aux morilles
La part ..... 16,00€

Dos de loup
Sauce homardine et risotto de crevettes
La part ..... 14,00€

Filet de dorade
Crème d'échalotes citronnée, soufflé d'écrevisses
La part ..... 14,00€

Mousseline de loup de mer et St Jacques
Sauce champagne
La part ..... 11,00€

Quenelle de brochet
Sauce nantua
La part ..... 7,20€

Dos de loup

Navarin de lotte

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes dauphines
Le kg ..... 21,90€

Gratin dauphinois
La part ..... 5,20€

Gratin de cardons
La part ..... 7,20€

Flan de cèpes et noisettes torréfiées
La pièce ..... 3,90€

Risotto d'asperges
La pièce ..... 3,20€

Marrons au jus
Le kg ..... 24,00€

Purée de butternut
Le kg ..... 22,00€

Pour nous permettre de préparer avec un maximum de soins vos commandes, nous vous remercions de bien vouloir nous les confier au plus tard le **samedi 21 décembre à 19h pour Noël** et le **samedi 28 décembre à 19h pour le Nouvel An**.

SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES

Saucisson lyonnais à cuire
Le kg ..... 22,00€

Cervelas pistaché
Le kg ..... 28,30€

Cervelas truffé pistaché 3%
Le kg ..... 72,00€

Cervelas truffé pistaché 5%
Le kg ..... 92,20€

Pâté en croûte ris de veau et volaille de Bresse
Le kg ..... 48,00€

Quenelle de brochet
La pièce ..... 5,80€

Boudin blanc truffé
Le kg ..... 31,40€

Boudin blanc nature au porto
Le kg ..... 19,50€

Cervelas brioché pistaché
Le kg ..... 28,90€

Terrine de volaille aux girolles
Le kg ..... 39,80€

Pâté croûte de ris de veau

Terrine de volaille

DESSERTS

Entremets impérial
Mousse au chocolat, croustillant praliné sur un biscuit aux amandes
La part ..... 5,20€

Entremets ardéchois
Croquant aux noix, pommes épicées et crémeux aux marrons
La part ..... 5,20€

Entremets impérial

Entremets ardéchois

Carte valable du 13/12/2024 au 14/01/2025 inclus. Sous réserve de stocks disponibles

Conditions générales de ventes : Tout produit périssable doit être conservé à 3°C. Les tarifs sont affichés en TTC. Photos non contractuelles. Liste des allergènes en ligne sur notre site.

Consulter nos horaires d'ouvertures sur notre site : www.maisonvessiere.com

Crédit photo : Léa Brigli Photography