Maison Vessiere

CARTE TRAITEUR

AUTOMNE - HIVER
2024/2025

APÉRITIFS

Plateaux de toasts *

12 pièces ..... 20,00€
jambon cru, foie gras, saumon fumé
20 pièces ..... 33,60€
jambon cru, foie gras, saumon fumé, poulet césar

Coffret bouchées froides *

- *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*

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

Mini quiche .....1,00€ la pièce

Mini pizza .....1,00€ la pièce

Plateau de mini-croques jambon à la truffe
21 pièces ..... 29,40€

Plateau de mini-burgers de bœuf limousin
18 pièces ..... 27,90€

Feuilletés apéritifs
Le kg ..... 44,00€

Verrine apéritive

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

La pièce ..... 3,00€

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard entier mi-cuit maison *
Pain d'épices et compotée de figues
La part ..... 13,00€

Effiloché de dorade
Royale de poireaux, biscuit au sésame
La pièce ..... 9,00€

½ queue de langouste (Cuba)
La pièce ..... 26,00€

Saumon fumé
crème légère à l'aneth et sa croustade de perles marines
La part ..... 12,60€

Médaillon de saumon frais *
crevette et sa mayonnaise
La part..... 10,50€

Terrine de légumes
Mayonnaise ou coulis de tomate
La part ..... 6,30€

ENTRÉES CHAUDES

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

Bouchée à la reine
Jambon, champignon
La pièce ..... 5,00€

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

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

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

PLATS CONVIVIAUX

Couscous oriental **
La part ..... 10,50€

Paëlla valencienne **
La part ..... 10,50€

Lasagne de bœuf
La part ..... 9,30€

Moussaka
La part ..... 10,00€

Lasagne de saumon
à l'aneth et aux épinards
La part ..... 10,00€

Tripes à la tomate
Le kg ..... 19,50€

Bœuf bourguignon
La part ..... 10,00€

Coq au vin **
La part ..... 9,50€

POISSONS

Filet de bar *
Beurre de girolles
La part ..... 14,00€

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

Pavé de saumon *
Sauce normande
La part ..... 11,50€

VIANDES ET VOLAILLES

Filet de canette *
Sauce au poivre vert
La part ..... 12,60€

Suprême de pintade rôti *
À la crème de cèpes
La part ..... 12,50€

Ris de veau *
À la crème de morilles
La part ..... 18,50€

Cuisse de poulet fermière *
À la crème de morilles
La part ..... 15,00€

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes dauphines
Le kg ..... 21,90€

Crique de pomme de terre
Le kg ..... 22,00€

Gratin dauphinois
La part ..... 5,20€

Flan de courgettes
La pièce ..... 3,80€

Gratin de cardons
La part ..... 7,20€

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

NOS SPÉCIALITÉS

FABRIQUÉ À LYON – MADE IN LYON

Brioché pistaché
Le kg ..... 28,90€

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

Cervelas pistaché
Le kg ..... 28,30€

Cervelas forestier
Le kg ..... 28,30€

Cervelas truffé 3%
Le kg ..... 72,00€

Pâté en croûte de canard
Le kg ..... 31,40€

Pâté en croûte Création
Le kg ..... 28,30€

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

Gâteau de foie de volaille
La pièce ..... 5,50€

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

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

www.maisonvessiere.com
@maisonvessiere

Le délai pour les produits identifiés * est de 48h, ** est de 72h. 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. 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 jusqu'au 30/03/2025, à l'exception du 20/12/2024 au 12/01/2025, période à laquelle sera proposée notre nouvelle carte des Fêtes.