

## Spécialités charcutières

**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.....29,50€

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

**Gâteau de foies de volaille**  
La pièce.....5,50€



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 13/05/2025 au 12/10/2025

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

Pour un plus petit nombre et sur des délais plus courts, votre boutique vous propose chaque jour

Des entrées, plats et garnitures.

N'hésitez pas à consulter nos vendeurs

Retrouvez toute l'actualité de la Maison Vessière :

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

Carte Printemps Eté 2025



Maison  
Vessiere

## Apéritifs

<b>Plateau mini burgers de bœuf limousin</b> (18 pièces).....	27,90€
<b>Plateau de mini croques à la truffe</b> (21 pièces).....	29,40€
<b>Mini quiches</b> .....	1,00€ la pièce
<b>Mini pizza</b> .....	1,00€ la pièce
<b>Feuilletés apéritifs</b> .....	44,00€ le kg
<b>Verrines apéritives</b> .....	3,00€ la pièce
- Foie gras, confiture de pommes et crumble de pain d'épices	
- Pâtes au pesto et mousse tomate	
- Fromage de chèvre, compotée de poivrons	

## Entrées froides

<b>Foie gras de canard maison</b> La part.....	13,00€
<b>Bavarois de tomate et fromage frais **</b> Croquant sablé au parmesan, pipette de pesto La pièce.....	6,00€
<b>½ Queue de langouste</b> La pièce.....	26,00€
<b>Saumon fumé</b> La part.....	12,60€
<b>Médailon de saumon frais</b> (crème légère à l'aneth et sa croustade de perles marines) La part .....	10,50€
<b>Terrine de saumon</b> (crème légère à l'aneth et sa croustade de perles marines) La part.....	8,50€

### Terrine de légumes

(patates douces, haricots verts, carottes, champignons noirs, chou-fleur) La part.....	6,30€
---	-------

## Plats conviviaux



<b>Couscous **</b> La part.....	10,50€
<b>Paella **</b> La part.....	10,50€
<b>Lasagne de bœuf</b> La part.....	9,30€
<b>Moussaka</b> La part .....	10,00€
<b>Lasagne de saumon à l'aneth et aux épinards</b> La part .....	10,00€

## Accompagnements

<b>Pommes dauphines</b> Le kg.....	21,90€
<b>Criques de pomme de terre</b> Le kg.....	22,00€
<b>Gratin dauphinois</b> La part.....	5,20€
<b>Flan de courgettes</b> La part.....	3,80€
<b>Flan de girolles et échalotes</b> La part .....	3,30€
<b>Tatin de légumes grillés et basilic</b> La part.....	4,50€

## Poissons

<b>Filet de carrelet, fumet tomate*</b> Tatin de légumes La part.....	13,50€
<b>Filet de bar rôti sur peau, beurre curcuma*</b> Mousseline de patates douces à l'orange La part .....	16,00€

## Viandes et volailles

<b>½ Magret de canard, *</b> Duchesse de pomme de terre, sauce à l'orange La part.....	14,00€
<b>Suprême de volaille*</b> Parfait d'aubergines et sa piperade de poivrons sur jus réduit La part.....	14,00€

## Entrées chaudes

<b>Escargots de Bourgogne</b> La douzaine.....	12,60€
<b>Bouchée à la reine</b> Jambon, champignons La pièce.....	5,00€
<b>Coquille St Jacques</b> La pièce .....	13,00€

