OUVERTURE DE LA BOUTIQUE

Du mardi au samedi de 7h30 à 19h00
Le dimanche de 8h00 à 12h00

INFOS PRATIQUES

Les commandes sont possibles

au 04 74 66 82 60

sur contact@maisson.fr

Dans notre Boutique Gourmande
114 rue des mûres 69220 Belleville en Beaujolais

A RETROUVER EGALEMENT



Un service snacking froid et chaud Sandwich, burgers, croque-monsieur ...

Un restaurant ouvert du lundi au samedi midi





Un service de reception pour vos évenements familiaux ou professionnels



Des plateaux-repas



Un domaine en plein coeur de la Dombes pour vos événement privés et professionnels

www.maisson.fr

I.P.N.S Ne pas jeter sur la voie publique Photos non contractuelles

MAISSON
Artisan du goût



CARTE TRAITEUR AUTOMNE





INFORMATIONS & RESERVATIONS
04 74 66 82 60

Régalez-vous !

PRODUITS FAITS MAISON

LES PIÈCES COCKTAILS FROIDES

PLATEAU DE CANAPES (20 pièces) 27.00€
Foie gras figues, Domaine de Bresse poire, rosette vin rouge, tartare de truite agrumes

PLATEAU DE WRAPS (20 pièces) 20.00€
Saumon aneth, jambon fines herbes, mi chèvre et figues, poulet poivrons

PLATEAU PROFITEROLES (16 pièces) 34.00€
Langoustine truite fumée, crémeux de poivon chorizo, cervelle des Canuts billes citronnées, foie gras fruits secs

PLATEAU SIGNATURE (20 pièces) 35.00€
Financier olive chutney de poivrons, coeur de saumon sur biscuit épinard, verrine capuccino carotte cumin jambon cru, géométrie foie gras fruité

PLATEAU DE CRUDITES et SAUCES (6 pers) 12.00€
Commande 48h à l'avance

PLATEAU FRAICHEUR (9 pièces) 22.50€
Assortiment de salade en verrines XL
Taboulé, pâtes jambon cru ail des ours antipastis, macédoine

LES PIÈCES COCKTAILS CHAUDES

PLAQUE (96 pièces) 48.00€
Pizza ou tarte à l'oignon ou quiche jambon ou tarte fromage

FEUILLETÉS SALÉS (32 pièces) 18.00€
Assortiment saucisse, tomate, saumon, pruneau...

PLATEAU DE GOUGERES (32 pièces) 14.00€

PLATEAU DE PETITS FOURS (25 pièces) 37.50€
Burger Maisson, bouchée escargot, mini croquemonsieur jambon Comté truffe, cookie chèvre frais de la Dombes

LES COCKTAILS DINATOIRES

COCKTAIL HARMONIE 14.50€ par personne
12 pièces par personne
Bouchées froides : Canapé Domaine de Bresse poires, coeur de saumon sur biscuit épinard, profiterole crémeux de poivrons chorizo, wraps saumon aneth, verrine taboulé, verrine capuccino carotte cumin, mini pâté croûte.

Fromage : Allumette de Comté, Tomme de Savoie.

Dessert : Tarte aux pommes, poires et abricots

COCKTAIL PRESTIGE 26.00€ par personne
18 pièces par personne
Bouchées chaudes : cookie chèvre frais, bouchée escargot, feuilleté, tarte oignons, mini croque monsieur jambon Comté truffe

Bouchées froide : profiterole langoustine truite fumée, wraps poulet poivrons, canapé foie gras figues, canapé truite agrumes, géométrie de foie gras fruité, verrine carotte cumin jambon cru, blinis noix de st Jacques, financier olive et chutney de poivrons

Fromage : Verrine Domaine de Bresse, allumette Ossau iraty

Dessert : Assortiment de 3 mignardises ou entremet

LES FORMULES FROIDES

LES PLATEAUX

Par personne

PLATEAU CHARCUTERIE BEAUJOLAISE 5.00€
Jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâte croûte, terrine
120gr/pers, 10 pers minimum

PLATEAU CHARCUTERIE RACLETTE 5.90€
Jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, bacon, coppa
150gr/pers, 10 pers minimum

PLATEAU DE VIANDES FROIDES 4.90€
Rosbeef, rôti de porc, filet de poulet sauce vierge
100gr/pers, 10 pers minimum

PLATEAU DE FROMAGES 2.00€
Assortiment de fromages affinés sur pics
40gr/pers, 10 pers minimum

1 kg - 4 pers

PLATEAU DE FROMAGES RACLETTE 26.00€
Au lait cru nature, au vin blanc, Morbier, Bleu de Gex

LES BUFFETS

Par personne

MACHON BEAUJOLAIS 9.90€
Charcuteries :Jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâté croûte, terrine

Fromages : assortiment de fromages affinés sur pics

Desserts : assortiment de tarte pommes, poires, abricots
10 personnes minimum

BUFFET TRADITIONNEL 21.50€
Salades : 4 au choix

Charcuteries : jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâté croûte, terrine

Viandes froides : rôti de porc, rosbeef, filet de poulet sauce vierge

Fromages : assortiment de fromages affinés sur pics

Desserts: assortiment de tarte pommes, poires, abricots
20 personnes minimum

BUFFET FESTIF 32.00€
Salades : 4 au choix

Poissons froids : saumon fumé, terrine de poisson du chef, tataki de thon

Charcuteries : ballotine de volaille, jambon cru, pâté en croûte, jambon blanc

Viandes froides : filet de poulet sauce vierge, rosbeef, rôti de porc

Fromages: assortiment de fromages affinés sur pics

Desserts : assortiment de 3 mignardises ou choix d'un entremet.
20 personnes minimum



Service et prestation complète
sur demande
à partir de 30 personnes

Contacts
Anne et Stéphanie
04 74 66 82 60

LES FROMAGES ET PAIN

LE PLATEAU DE FROMAGES (8/10 pers=1kg)

Comté, Bleu de Gex, Chèvre saveurs du jardin, St Marcellin, Ossau Iraty 38.50€

Flûte 1.70€

Baguette de campagne ou multigraines 1.50€

LES DESSERTS

Entremet 4.6.8.10.12 personnes

DELICE DE BROUILLY 5.50€
Chocolat-praliné

PULSION 5.30€
Chocolat, crémeux citron

CARAHUETE 5.30€
Cacahuète, chocolat

FLEUR FRAMBOISE 5.30€
Famboises, émulsion vanille, biscuit amande

SUNSET 5.00€
Coco,mangue passion

ROSAE 5.30€
Framboise, rose, litchi

ECLAT TORREFIE 5.30€
Noix, café

L'Abrichoc 5.30€
Chocolat, abricot

ETREINTE 5.50€
Griotte, pistache

DIABOLO 5.30€
Fraise, yuzu

Entremet 4 et 6 personnes

TARTE AUX FRUITS FRAIS		5.00€
MILLEFEUILLE VANILLE CARAMEL		5.00€
SAINT HONORE		5.00€
TARTE AU CITRON MERINGUEE		5.00€
GÂTEAU BASQUE		5.00€
PLATEAU DE MIGNARDISES	**20 pièces**	34.00€



PIECE MONTEE CHOUX
Forme traditionnelle
3 choux 5.50€



NUMBER CAKE
Parfum selon notre carte
à partir de 12 pers
6.00€ la part

LES ENTREES FROIDES

Ondulé de St Jacques aneth et agrumes	**Pièce**	**6.00€**
Terrine de poisson du chef	**100 gr**	**4.90€**
Verrine automnale	**Pièce**	**4.80€**
Mousseline de betterave, crème fouettée, noix, pommes Granny		
Nougat de foie gras fruits secs	**Pièce**	**7.00€**
Médaillon de foie gras de canard	**60g**	**7.75€**
Pâté croûte canard foie gras pistache	**100 gr**	**4.90€**
Ballottine de canard pistachée	**90 gr**	**3.50€**
Terrine de légumes coulis petits pois persil	**100 gr**	**3.00€**





LES SALADES

	LE KG
Macédoine ou Taboulé ou Carotte céleri	**16.00€**
La Duo Blé, épeautre, poulet	**17.50€**
L'Auvergnate Lentilles, lardons	**13.90€**
La Norvegienne Choux frisés, saumon, pomme	**19.90€**
L'Automnale Butternut, noix, féta	**17.50€**
La Rustique Endives, bleu de Bresse, poires caramelisées, noix	**17.50€**
La Suisse Céleri branche, jambon, Comté, noix	**16.50€**
La Piémontaise Pommes de terre, jambon, Comté, tomates, oeufs durs, cornichons	**14.00€**
L'Océane Perles, crevettes, antipastis	**18.50€**
La Champêtre Pâtes, jambon cru, ail des ours et herbes fraiches	**17.00€**
Assortiment de 3 salades 300gr Minimum 10 personnes	**6.00€**

LES PLATS CHAUDS

Pavé de cabillaud, marrons glacés au jus de viande et champignons	**Portion**	**12.50€**
Gratin de fruits de mer	**Portion**	**10.50€**
Quenelle de brochet sauce Nantua	**Portion**	**6.10€**
Dos de saumon rôti sauce crème de sauge	**Portion**	**10.80€**
Suprême de volaille farce fine à la crème de Bresse	**Portion**	**9.95€**
Coq au vin	**Portion**	**9.50€**
Cuisse de canard confite	**Portion**	**11.00€**
Goulash de boeuf	**Portion**	**6.80€**
Pressé d'agneau aux légumes d'automne	**Portion**	**11.50€**
Canneloni de boeuf	**Portion**	**9.80€**
Epaule de veau cuisson basse température jus réduit à l'ail confit	**Portion**	**9.90€**

LES LEGUMES

Gratin dauphinois	**Portion**	**3.70€**
Crêpes vonnassiennes (3 pièces)	**Portion**	**3.10€**
Crique de pommes de terre	**Portion**	**4.00€**
Géométrie de carottes	**Portion**	**3.50€**
Risotto	**Portion**	**2.90€**
Pommes dauphines	**10 pièces**	**8.00€**
Canellonis de champignons	**Portion**	**2.70€**
Mousseline de butternut et duxelles de champignons	**Portion**	**3.70€**
Poêlée de légumes	**Portion**	**3.95€**
Ecrasé de pommes de terre à l'ail	**Portion**	**2.80€**
Tartelettes de patates douces et légumes de saison	**Portion**	**3.90€**

LES PLATS COMPLETS

Choucroute garnie (Saucisse de Strasbourg, saucisson cuit, lard, jambonneau, pommes de terre vapeur)	**Portion**	**10.90€**
Blanquette de veau et riz	**Portion**	**12.50€**
Tartiflette au Reblochon fermier	**Portion**	**9.00€**
Boeuf bourguignon pâtes fraiches	**Portion**	**9.50€**
Lasagne de boeuf	**Portion**	**6.80€**
Tête de veau sauce gribiche	**Portion**	**9.60€**

LE COIN DU BOUCHER

Viandes crues

	LE KG
Pierrade 4 pers Boeuf, volaille, porc, poulet	**37.50€**
Fondue bourguignonne 4 pers Boeuf	**36.00€**
Assortiment de côtes de boeuf Limousine, Aubrac, Blonde d'Aquitaine, Charolaise...	**selon le cours**
Bourguignon de boeuf	**19.95€**
Sauté de veau	**22.80€**
Saucisson à cuire	**21.95€**
Boudin noir	**18.85€**
Paupiette de volaille	**21.10€**
Andouillette 100% fraise de veau	**26.00€**

Poisson en poche sous vide à griller, poêlé ou au four

	LA PIECE
Filet de bar mariné sous vide	**9.30€**
Filet de dorade mariné sous vide	**8.90€**