



*Un défilé de saveurs
pour enchanter vos papilles*

Régalez-vous !

PRODUITS FAITS MAISON

Ouverture en non stop de la Boutique Gourmande de Belleville

Du 17 décembre au 4 janvier

Fermeture le 1er janvier

Le 24 et le 31 décembre, le magasin sera ouvert
de 8h00 à 18h00

Le 25 décembre le magasin sera ouvert
de 8h00 à 11h30

INFOS PRATIQUES

Les commandes sont possibles

par téléphone au 04 74 66 82 60

par mail sur contact@maison.fr

ou dans notre Boutique Gourmande

114 rue des mûres 69220 Belleville-en- Beaujolais

RETRAIT DES COMMANDES A BELLEVILLE

Mercredi 24 décembre de 8h00 à 17h00

Jeudi 25 décembre de 8h00 à 11h00

Mercredi 31 décembre de 8h00 à 17h00

CONDITIONS DE VENTE

Réservations jusqu'au 20 décembre à 12h00
pour les commandes de Noël et 27 décembre à
12h00 pour les commandes de la St Sylvestre.
Passé ces dates, les commandes ne pourront
plus être enregistrées ni modifiées.

Les commandes seront préparées
majoritairement dans des plats à usage unique.
Certaines préparations peuvent cependant être
mises en plat en terre, porcelaine ou
casseroles inox. Dans ce cas, merci de prévoir
un chèque de caution pour les consignes. Ces
plats devront être rendus propres sous 5 jours.
Nous nous réservons le droit de modifier
certaines élaborations en fonction de nos
approvisionnements de matières premières.

Le client devra s'assurer de la conformité de sa
commande lors du retrait de celle-ci.

Les poids sont donnés à titre indicatif et
seront ajustés au moment du paiement.

Carte valable jusqu'au 31 janvier 2026.

LES PIÈCES COCKTAILS FROIDES

PLATEAU DE MINI BRIOCHEs (20 pièces) 38.00€

Chorizo poivrons, chèvre miel, foie gras pommes, anchois olives noires

PLATEAU CHARCUTERIES FESTIVES (500g) 23.00€

Saucisson sec, terrine de chevreuil, cervelas truffé, chiffonnade de mortadelle truffée, mini pâté croûte

PLATEAU DE PYRAMIDES (20 pièces) 36.00€

Foie gras pain d'épices, carotte cumin, truffe, tomates séchées parmesan

PLATEAU DE CANAPÉS (20 pièces) 27.00€

Saumon fumé, foie gras figues, Domaine de Bresse poire, magret de canard fumé mangue sésame

COFFRET DE VERRINES (12 pièces) 31.50€

Langoustine avocat pamplemousse, foie gras cacao, canard fumé panais, ricotta olives

LES PIÈCES COCKTAILS CHAUDES

PLATEAU DE FINANCIERS (20 pièces) 25.00€

Agrumes, chorizo, truffe, saumon et aneth

FEUILLETÉS SALÉS (32 pièces) 18.00€

Assortiment saucisse, tomate, saumon, pruneau...

PLATEAU DE MINI CROQUE-MONSIEUR (25 pièces) 37.50€

Jambon Comté truffe, saumon épinard, roquefort noix, poulet tomate

FEUILLETÉS AUX ESCARGOTS (la douzaine) 18.00€

Au beurre persillé (beurre de Bresse AOP Etrez)

LES COFFRETS COCKTAILS

COFFRET FROID "MAISSON" (50 pièces) 95.00€

5 brioches foie gras pommes, 5 brioches anchois olives noires, 5 pyramides truffe, 5 pyramides tomates séchées parmesan, 5 pyramides carotte cumin, 5 canapés saumon fumé, 5 canapés magret de canard fumé mangue sésame, 5 verrines langoustine avocat pamplemousse, 5 verrines canard fumé panais, 5 verrines foie gras cacao

COFFRET CHAUD "MAISSON" (60 pièces) 68.00€

6 financiers saumon aneth, 6 financiers truffe, 6 bouchées escargots, 6 mini croque-monsieur saumon épinard, 6 mini croque-monsieur roquefort noix, 6 feuilletés tomate, 6 feuilletés jambon, 6 pissaladières, 6 burgers maison, 6 gougères

LES POISSONS FROIDS

Involtini de saumon fumé, langoustines et sésame Pièce 7.00€

Profiterole de cabillaud, saumon et crémeux carotte Pièce 6.50€

Cheesecake de truite fumée et billes de yuzu Pièce 6.00€

Terrine noix de St Jacques, gambas 100g 5.60€

½ queue de langouste de Cuba Pièce 27.00€

Gambas fraîches Label Rouge cuites par nos soins 100g 6.50€

Saumon fumé dans l'Ain de façon artisanale, tranché main 100g 9.80€

Huîtres ouvertes - Fines de Claire n°3 Dz 19.50€ sur assiette (citron, vinaigre d'échalotte)



LES ENTRÉES FROIDES

Ballottine de pintade pistachée, morilles et foie gras 90g 4.20€

Terrine de chevreuil, trompettes et amandes de Provence 90g 3.70€

Pâté en croûte canard, foie gras de canard cèpes et pruneaux 100gr 5.20€

Oreiller de la Belle-Aurore Kg 68.00€ Spécialité à base de 7 viandes en édition limitée

Verrine panna cotta foie gras butternut magret de canard fumé Pièce 8.50€
Retour de la verrine 1€ remboursé sur votre achat

Lingot de foie gras de canard pruneaux et pain d'épices Pièce 8.90€

Palet gourmand foie gras artichaut Pièce 8.50€

Cubisme de foie gras de canard pomme confite et croustillant riz soufflé Pièce 8.00€

Médailillon de foie gras de canard français entier 60 g 7.75€

Rouleau de foie gras de canard français entier. Sous vide. env. 900 g 115.00€



LES HORS D'OEUVRES CHAUDS

Cervelas truffé à 3% et pistaché	Kg	62.00€
Boudin blanc truffé à 3%	Kg	38.90€
Feuilletés aux escargots et beurre persillé beurre de Bresse AOP Etrez	Dz	18.00€
Coquilles d'escargots au beurre persillé beurre de Bresse AOP Etrez	Dz	13.50€
Coquille St Jacques	Portion	10.50€
Géométrie de homard sauce homardine	Portion	12.00€
Médailillon de lotte rôtie façon barigoule	Portion	11.00€
Trilogie de St Jacques sur polenta sauce St Jacques	Portion	12.00€
Opéra de dorade vin jaune	Portion	8.50€
Cabillaud en portefeuille et langoustines	Portion	10.00€
Turban de bar croûte d'herbes et trompettes	Portion	9.50€

LE COIN FESTIF DU BOUCHER

Chapon fermier	kg	22.90€
Pintade chaponnée fermière	kg	28.20€
Dinde fermière	kg	23.60€
Farce fine de volaille à la truffe	kg	31.30€
Rôti de poularde fermière et sa farce fine	kg	42.25€
Tournedos de filet de canard à l'orange	kg	39.90€
Rôti de bœuf Lucullus (farce truffe et foie gras)	kg	69.90€
Rôti de bœuf au cœur de beurre persillé	kg	43.00€
Pièce de bœuf façon tournedos	kg	54.85€
Ballotin de lapin chutney aux pommes	kg	35.00€
Pierrade de Noël 1kg pour 4pers (bœuf, veau, canard, gibier, poulet)	kg	37.00€

LES VIANDES CHAUDES

Poulet de Bresse aux morilles à la crème de Bresse AOP Etrez	Portion	17.00€
Magret de canard réduction griotte cassis	Portion	11.50€
Le chapon fermier dans son jus accompagné de quelques marrons. Cuit et découpé	8 pers	115.00€
Filet de bœuf en croûte aux morilles	Portion Pour 6 pers	19.50€ 115.00€
Nonette de pintade cœur de foie gras sauce Cognac	Portion	14.00€
Pavé de veau au parfum sous bois	Portion	14.50€
Cassiolette de ris de veau aux morilles <i>Consigne de 10€ sur la cassiolette</i>	Portion	17.50€
Pressé de veau confit, pain d'herbes croquants, jus corsé	Portion	13.00€
Caille désossée farce fine jus truffé	Portion	12.50€
Civet de marcassin pure tradition	Portion	11.00€
Pithiviers de chevreuil sauce poivrade	Portion	13.00€



LES LÉGUMES

Gratin dauphinois	Portion	3.70€
Gratin de cardons à la moelle	Portion	5.50€
Crêpes vonnassiennes (3 pièces)	Portion	3.10€
Soufflé de pommes de terre truffé à 3%	Portion	4.00€
Embeurrée d'endives crumble aux 4 épices	Portion	3.70€
Tartelette marrons et champignons	Portion	4.00€
Bavarois butternuts et fèves	Portion	3.50€
Pommes dauphines	10 pièces	8.00€

LES FROMAGES ET PAIN

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

St Marcellin, Brie de Meaux, Comté, Bleu de Gex, Pur chèvre 38.50€

Flûte 1.70€

Baguette de campagne ou multigraines 1.50€

LES DESSERTS

Bûche individuelle : 5.50€

Bûche de 4 pers 22.00€

Bûche de 6 pers 33.00€

L'ELEGANCE CHOCOLATEE

L'union du chocolat intense et de l'amande délicate, sur un croustillant feuilletine. Un équilibre parfait entre fondant et croquant.

LA FRAICHEUR BOREALE

Une brise légère de fête : mousse citron vert et menthe, coeur mojito et biscuit citron. Une création vive et surprenante, pour un Noël pétillant de fraîcheur.

L'AUDACIEUSE HARMONIE

Magie du guet de cacao et d'un coeur abricot délicatement acidulé. Un contraste maîtrisé, tout en finesse, pour les amateurs de sensations douces et intenses.

L'ECLAT TORREFIE

Un dessert au caractère affirmé : mousse au café, biscuit moelleux, noix caramélisées et riz soufflé. L'accord parfait entre l'amertume et la rondeur.

LA DOUCEUR RUBIS

Le croquant de la noisette rencontre la vivacité de la framboise dans un équilibre gourmand. Une bûche élégante et lumineuse, pleine de tendresse.

SIGNATURE D'HIVER "EDITION LIMITEE"

Un hommage aux saveurs du verger : compotée de pomme coing, crème légère au marron, biscuit moelleux.

Une douceur réconfortante qui incarne l'esprit même de Noël

Pour 6 personnes : 40.00€

PLATEAU DE MIGNARDISES

20 pièces 34.00€

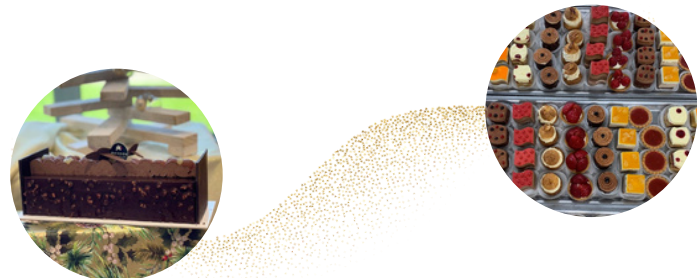
COFFRET DE 9 CHOCOLATS

8.00€

GALETTE DES ROIS

4 pers. - 6 pers.

Beurre d'Etretz AOP (disponible à partir du 31 décembre)



LES MENUS REPAS DE FÊTES

Minimum 2 personnes par menu

INSTANT DOUCEUR à 24.00€

Terrine noix de St Jacques et Gambas

- Civet de marcassin pure tradition

- Gratin dauphinois

- Bûche au choix

REFLET DE SAISON à 29.50€

Lingot foie gras pruneaux pain d'épices

- Pressé de veau confit pain grillé jus corsé

- Bavaois butternuts et fèves

- Bûche au choix

HARMONIE DES SAVEURS à 35.00€

Mise en bouche :

Ris de veau aux morilles

- Opéra de dorade au vin jaune

- Pièce de boeuf extra jus brun réduit

- Gratin de cardons à la moelle

- Bûche au choix

ATELIER DES DELICES à 38.00€

Involtni de saumon fumé, langoustines et sésame

- Médaillon de lotte façon Barigoule

- Caille désossée farce fine jus truffé

- Tartelette marrons et champignons

- Bûche au choix

SIGNATURE GOURMANDE à 40.00€

Palet gourmand de foie gras et artichaut

- Géométrie de homard sauce homardine

- Nonette de pintade coeur de foie gras sauce Cognac

- Crêpes vonnassiennes

- Bûche au choix

MENU PETIT LUTIN à 16.00€

Mini pâté croûte

- Filet de poulet à la crème

- Crêpes vonnassiennes

- Moelleux au chocolat

