

*Collection festive  
2025-2026*



*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@maisson.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

<b>PLATEAU DE MINI BRIOCHES (20 pièces)</b>	38.00€
Chorizo poivrons, chèvre miel, foie gras pommes, anchois olives noires	
<b>PLATEAU CHARCUTERIES FESTIVES (500g)</b>	23.00€
Saucisson sec, terrine de chevreuil, cervelas truffé, chiffonnade de mortadelle truffée, mini pâté croûte	
<b>PLATEAU DE PYRAMIDES (20 pièces)</b>	36.00€
Foie gras pain d'épices, carotte cumin, truffe, tomates séchées parmesan	
<b>PLATEAU DE CANAPÉS (20 pièces)</b>	27.00€
Saumon fumé, foie gras figues, Domaine de Bresse poire, magret de canard fumé mangue sésame	
<b>COFFRET DE VERRINES (12 pièces)</b>	31.50€
Langoustine avocat pamplemousse, foie gras cacao, canard fumé panais, ricotta olives	

## LES PIÈCES COCKTAILS CHAUDES

<b>PLATEAU DE FINANCIERS (20 pièces)</b>	25.00€
Agrumes, chorizo, truffe, saumon et aneth	
<b>FEUILLETÉS SALÉS (32 pièces)</b>	18.00€
Assortiment saucisse, tomate, saumon, pruneau...	
<b>PLATEAU DE MINI CROQUE-MONSIEUR (25 pièces)</b>	37.50€
Jambon Comté truffe, saumon épinard, roquefort noix, poulet tomate	
<b>FEUILLETÉS AUX ESCARGOTS (la douzaine)</b>	18.00€
Au beurre persillé (beurre de Bresse AOP Etrez)	

## LES COFFRETS COCKTAILS

<b>COFFRET FROID "MAISSON" (50 pièces)</b>	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	
<b>COFFRET CHAUD "MAISSON" (60 pièces)</b>	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 maïson, 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 sur assiette (citron, vinaigre d'échalotte)	Dz	19.50€



## 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 Spécialité à base de 7 viandes en édition limitée	Kg	68.00€
Verrine panna cotta foie gras butternut magret de canard fumé Retour de la verrine 1€ remboursé sur votre achat	Pièce	8.50€
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€
Médaillon 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€
Médaillon 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€

## 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	19.50€
Nonette de pintade cœur de foie gras sauce Cognac	Portion	14.00€
Pavé de veau au parfum sous bois	Portion	14.50€
Cassolette de ris de veau aux morilles <i>Consigne de 10€ sur la cassolette</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€

## 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 pouarde 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 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 feuillette. Un équilibre parfait entre fondant et croquant.

### LA FRAICHEUR BOREALE

Une brise légère de fête : mousse citron vert et menthe, cœur mojito et biscuit citron. Une création vive et surprenante, pour un noël pétillant de fraicheur.

### L'AUDACIEUSE HARMONIE

Magie du gruet de cacao et d'un cœur 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 LIMITÉE"

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'Etrez 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  
Bavarois 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€

Involtini 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 cœur 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