VOS PAPILLES
EXPLORENT LE GOÛT

MAISSON
Artisan du goût

Régalez-vous !

CARTE DES FÊTES
2023-2024

PRODUITS FAITS MAISON

LES PIÈCES COCKTAILS

PLATEAU 100% SAUMON (20 pièces) 44.00€
Cube de saumon gravlax sablé Espelette, blinis saumon fumé crème acidulée, tapas saumon aux fines herbes, financier et son tartare de saumon

PLATEAU DE CHARCUTERIES (500g) 23.00€
Saucisson sec, jambon blanc, jambon cru, terrine, mini pâté croûte

PLATEAU D'OPÉRAS (20 pièces) 36.00€
Foie gras fruits secs, légumes chorizo, dorade crémeux de langoustine, truite asperge

PLATEAU DE CANAPÉS (20 pièces) 27.00€
Tomate œuf de caille, foie gras pistaches, saumon fumé, magret de canard fumé figues

COFFRET DE VERRINES (12 pièces) 31.50€
Truite cuite et fumée gelée aux agrumes, crème de potimarron dès de magret de canard fumé, artichaut foie gras truffe, crémeux Domaine de Bresse bœuf séché

PLATEAU DE MINI BURGERS (20 pièces) 39.00€
Beaujolais (cervelas truffé confit d'oignon cervelle des Canuts), Nordique (saumon et crémeux aneth), Végétarien (chèvre pané sésame et miel), Maisson (effiloché de veau et morilles)

ASSORTIMENT FEUILLETÉS SALÉS (32 pièces) 18.00€

PLATEAU DE MINI VOL-AU-VENT (25 pièces) 49.00€
Ris de veau jambon champignon Comté, poulet chorizo, quenelle de brochet, escargot persillé

FEUILLETÉS AUX ESCARGOTS (la douzaine) 17.00€
Au beurre persillé (beurre de Bresse AOP Etrez)

COFFRET FROID "MAISSON" (50 pièces) 95.00€
5 financiers tartare de saumon, 5 canapés magret de canard fumé figues, 5 canapés tomate oeuf de caille, 5 canapés foie gras et pistaches, 5 verrines crème de potimarron dès de magret de canard fumé, 5 verrines crémeux Domaine de Bresse et bœuf séché, 5 opéras foie gras fruits secs, 5 opéras légumes chorizo, 5 blinis de saumon crème acidulée, 5 tapas de saumon fines herbes

COFFRET CHAUD "MAISSON" (60 pièces) 72.00€
6 feuilletés escargots, 6 burgers Beaujolais cervelas truffé, 6 burgers végétarien chèvre pané et miel, 6 vol-au-vent quenelle de brochet, 6 vol-au-vent ris de veau Comté, 6 feuilletés saumon, 6 feuilletés pruneaux, 6 pissaladières, 6 quiches jambon, 6 tartes saumon épinard

LES POISSONS FROIDS

12 Huîtres ouvertes, Fines de Claire n°3 sur assiette
Citron, vinaigre d'échalottes — 19.50€

Demi-queue de langouste de CUBA
la pièce — 27.00€

Gambas fraîches Label Rouge — les 100g — 6.50€
Cuites par nos soins

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

Finger de saumon et Noix de St Jacques
la pièce — 7.00€

Verrine de crabe, carottes, agrumes
et gingembre — la pièce — 9.00€
Si retour de la verrine 1€ remboursé sur votre achat

Parfait de bar et langoustines sur son sablé aux
graines — la pièce — 8.50€

LES ENTRÉES FROIDES

Ballottine de canard pistachée — la portion — 3.90€

Terrine de sanglier aux noisettes cèpes et foie gras
la portion — 4.50€

Pâté en croûte volaille, ris de veau, foie gras, morilles
le kg — 58.00€

Oreiller de la Belle-Aurore — le kg — 65.00€

Verrine artichaut, foie gras de canard et truffe
la pièce — 9.50€

Lingot de foie gras de canard et mandarine
la pièce — 8.90€

Médaillon de foie gras de canard français entier
les 60 g — 9.90€

Rouleau de foie gras de canard français entier
sous vide environ 900 g — 148.00€

LES HORS D'OEUVRES CHAUDS

Cervelas truffé à 3% et pistaché — le kg — 62.00€

Boudin blanc truffé à 3% aux amandes
le kg — 38.90€

Feuilletés aux escargots et beurre persillé
beurre de Bresse AOP Etrez — la douz. — 17.00€

Coquilles d'escargots au beurre persillé
beurre de Bresse AOP Etrez — la douz. — 12.50€

Coquille St Jacques MAI(S)SON
la portion — 9.90€

Turban de sole et cuisses de grenouille cuisinées comme en Dombes sauce Chablis
la portion — 9.50€

Géométrie de homard et saumon sur sa fondue de poireaux sauce homardine — la portion — 15.00€

Soufflé de sandre et moules de Bouchot façon beurre blanc — la portion — 9.00€

LES VIANDES CHAUDES

Poulet de Bresse à la crème de Bresse AOP Etrez et aux morilles — la portion — 17.00€

Médaillon de poularde de Bresse AOC truffé sauce foie gras — la portion — 16.00€

Le chapon fermier dans son jus accompagné de quelques marrons. Cuit et découpé — pour 8 pers — 115.00€

Filet de bœuf en croûte feuilletée aux morilles
la portion — 19.00€
pour 6 pers — 110.00€

Pièce de bœuf façon Rossini — la portion — 15.00€

Cassolette de ris de veau aux morilles
Consigne de 10€ sur la cassolette — la pièce — 17.50€

Pavé de veau crème de cèpes et sa croûte d'herbes
la portion — 13.00€

Civet de marcassin pure tradition — la portion — 11.00€

Pavé de cerf sauce Grand Veneur — la portion — 13.00€

LES LÉGUMES

Gratin dauphinois	la portion	3.50€
Gratin de cardons frais à la moelle	la portion	5.50€
Crêpes vonnassiennes	la portion	3.10€
Madeleines de pommes de terre et cèpes	la portion	3.90€
Pressé de butternut et crumble aux noisettes	la portion	4.00€
Tartelette crème brûlée de céleri et champignons	la portion	4.50€
Pommes dauphines	10 pièces	8.00€

LE COIN DU BOUCHER

Caille	la pièce	5.90€
Oie fermière	le kg	26.80€
Chapon fermier	le kg	22.90€
Pintade chaponnée fermière	le kg	28.20€
Dinde fermière	le kg	23.60€
Farce fine de volaille à la truffe	le kg	31.30€
Rôti de poularde fermière et sa farce fine	le kg	42.25€
Rôti de boeuf Lucullus (farce truffe et foie gras)	le kg	68.25€
Rôti de bœuf au coeur de beurre persillé	le kg	37.00€
Pièce de bœuf façon tournedos	le kg	54.85€
Pierrade de noël (bœuf, veau, canard, gibier, poulet)	Pour 4 pers 1 kg	35.00€

LES FROMAGES ET PAIN

LE PLATEAU DE FROMAGES (8/10 pers=1kg)
St Marcellin, Tomme de Savoie, Comté, bleu de Gex, Pur chèvre 38.50€

Flûte 1.70€
Baguette de campagne ou multigraines 1.50€

LES DESSERTS

Bûche individuelle : 5.00€
Bûche de 4 pers 20.00€
Bûche de 6 pers 30.00€

SOUVENIR
Biscuit amande, croustillant praliné et son émulsion chocolatée

EVASION
Biscuit muffin, éclats de cookie, mousse chocolat et poire, crémeux calamansi, confit de poire

DÉCOUVERTE (sans gluten)
Croustillant noisette, financier cassis, mousse et compotée de framboises, crémeux fleur de Sureau

ESCALE
Biscuit vanille et sarrasin, croustillant riz soufflé, mousse caramel noisette, crémeux vanille, caramel onctueux

ENVOL
Sablé, frangipane amande, praliné et mousse amande, pomme tatin façon grand-mère

DESSERT SIGNATURE "ÉDITION LIMITÉE"
L'ODYSSÉE
Croustillant châtaigne, biscuit joconde, mousse et brisures de marron, crémeux et confit argousier
La bûche 6 personnes 38.00€

PLATEAU DE MIGNARDISES
20 pièces 32.00€

COFFRET DE MACARONS
7 pièces 10.50€

COFFRET DE CHOCOLATS
9 pièces - 70g 7.00€

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

MENU ESCAPADE à 29.00€

Finger de noix de St Jacques et Saumon

-

Chapon fermier rôti au jus accompagné de quelques marrons

-

Gratin dauphinois

-

Bûche au choix

MENU PROMENADE à 37.00€

Mise en bouche :
Verrine artichaut, foie gras de canard et truffe

-

Géométrie de homard, saumon sauce homardine

-

Pavé de veau sauce crème de cèpes, croûte aux herbes

-

Crêpes vonnassiennes

-

Bûche au choix

MENU EXCURSION à 39.00€

Lingot de foie gras de canard et mandarine

-

Turban de sole et cuisses de grenouille cuisinées comme en Dombes sauce Chablis

-

Pavé de cerf sauce grand Veneur

-

Tartelette crème brûlée céleri et champignons

-

Bûche au choix

MENU AVENTURE à 41.00€

Parfait de bar et langoustines sur son sablé aux graines

-

Soufflé de sandre et moules de Bouchot façon beurre blanc

-

Médaillon de poularde de Bresse truffé sauce foie gras

-

Pressé de butternut et noisettes

-

Bûche au choix

MENU PETIT LUTIN à 15.50€

Saumon fumé ou mini pâté croûte

-

Filet de poulet à la crème

-

Crêpes vonnassiennes

-

Moelleux au chocolat

Ouvertures

Ouverture en non stop de la Boutique Gourmande de Belleville
du 19 décembre au 7 janvier
Fermeture le 1er janvier
Le 24 et le 31 décembre, le magasin sera ouvert de 8h00 à 17h00

Infos pratiques

Les commandes sont possibles
par téléphone au 04 74 66 82 60
par mail sur contact@maisson.fr
ou dans nos Boutiques Gourmandes

Réservations jusqu'au 19 décembre à 12h00 pour les commandes de Noel et 26 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 2024.

Les commandes seront à retirer à la Boutique Gourmande de Belleville aux horaires suivants

Dimanche 24 décembre de 8h00 à 15h00
Lundi 25 décembre de 8h00 à 11h30
Dimanche 31 décembre de 8h00 à 15h00

www.maisson.fr

Photos non contractuelles

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