



## OUVERTURE DE LA BOUTIQUE EN NON-STOP

De 7h30 à 19h

### INFOS PRATIQUES

Les commandes sont possibles par téléphone, mail ou en boutique.

### RESERVATIONS «TRAITEUR»

Jusqu'au 12 février à 18h pour les menus à emporter. Passé cette date, les commandes ne pourront plus être enregistrées, ni modifiées. Elles seront préparées dans des plats à usage unique. Le client devra s'assurer de la conformité de la commande lors du retrait de celle-ci.



Photos non contractuelles

### RETRAIT DES COMMANDES

En boutique de 9h à 18h.

### RESERVATIONS «RESTAURANT»

En fonction des disponibilités. Réservations possibles chaque quart d'heure le midi et soir

### AU RESTAURANT

Service à partir de 12h et 19h.

Nous nous réservons le droit de modifier certaines élaborations en fonction de nos approvisionnements de matières premières.

114, rue des mûres 69220  
Belleville-en-Beaujolais  
contact@maison.fr

04 74 66 82 60

maison.fr



# VOS PAPILLES CÉLEBRENT L'AMOUR



## MAISON

Artisan du goût

SAINT  
VALENTIN

Régalez-vous !

Menus de la Saint Valentin  
2026

PRODUITS FAITS MAISON



## EN BOUTIQUE

### ♥ MENU ROMEO À 32.00€ par personne et à emporter

#### LA SAINT JACQUES

Duo de Noix de St Jacques et saumon fumé,  
mousseline calamansi



#### LA POULARDE

Médaille de poularde fermière et  
son fond délicatement réduit  
Risotto d'épeautre, jeunes pousses d'épinard



#### LE DESSERT À PARTAGER

Harmonie rose Framboise litchi

Pâte sucrée, crèmeux Framboise, compotée litchi, biscuit moelleux



### ♥ MENU JULIETTE À 35.00€ par personne et à emporter

#### LE FOIE GRAS

Lingot de Foie gras de canard, fruits secs pain d'épices  
et gelée de mangue



#### LE BOEUF

Filet de boeuf crème de morilles  
Risotto d'épeautre, jeunes pousses d'épinard



#### LE DESSERT À PARTAGER

Harmonie rose Framboise litchi

Pâte sucrée, crèmeux Framboise, compotée litchi, biscuit moelleux

## AU RESTAURANT

### ♥ MENU À 65.00€ par personne hors boissons



#### L'AMUSE BOUCHE



#### LE DUO TERRE ET MER

Noix de St Jacques snackées, émulsion cresson  
et chips de Guanciale



#### LA DECLARATION GOURMANDE

Escalope de Foie gras pœlée, brioche toastée,  
pommes caramélisées et gelée d'airelles



#### LA TENDRESSE

Filet de veau, réduction de jus infusée  
Risotto d'épeautre  
Déclinaison de carottes



#### LA DOUCEUR DES AMOUREUX

Rose, litchi, Framboise

### ♥ ACCORD METS & VINS 3 verres : 24.00€ par personne

Menu disponible uniquement au restaurant sur réservation,  
le samedi 14 février 2026 midi et soir  
Réservations par téléphone au 04.74.65.75.00  
ou par mail [contact@maison.fr](mailto:contact@maison.fr)