

Vente à emporter



MAISSON - Artisan du Goût
A Belleville et Cercié
04 74 66 82 60
contact@maisson.fr

Formule du jour

17€ TTC

TVA 5.5%

Entrée + plat + dessert

Mardi 6 Avril

Asperges

Tendron de veau et ratatouille

Dessert du jour

Mercredi 7 Avril

Terrine de légumes

Burger et Pommes de terre persillées

Dessert du jour

Jeudi 8 Avril

Salade niçoise

Boeuf Bourguignon et pâtes fraîches

Dessert du jour

Vendredi 9 Avril

Terrine charcutière

Parmentier de poisson

Dessert du jour

Samedi 10 Avril

Cafriela

(Poulet au citron et riz)

10€ la portion

PLATEAUX REPAS

Commande 24h à l'avance

Minimum 5 plateaux

Fourni avec couverts, serviette, gobelet et miche de pain

PRIX HT à TVA 10%

LE BEAUJOLAIS 16.00€

- Flan d'asperges, légumes de saison relevé à l'huile Beaujolaise
- Le fameux Tartare Limousin cru coupé au couteau et ses condiments
- Eclair tomate et coulis basilique
- Fromage mi chèvre du Haut Beaujolais
- Tarte aux pommes façon Tatin

LE DEJEUNER 17.00€

- Millefeuille aux graines et chèvre frais fermier aux fines herbes
- Opéra fraîcheur truite fumée et fenouil
- Tournedos de volailles émulsion basilique
- Choux garni

LE VEGETARIEN 18.00€

- Terrine de légumes et son coulis à la provençale
- Salade de boulgour et légumes croquants
- Trilogie : caviar d'aubergines, crémeux de poivrons, émulsion de tomates
- Salade de fruits frais de saison

LE PLAISIR 25.00€

- Rosace de saumon gravlax et gambas au vinaigre de Calamansi
- Rosbeef cuit et copeaux de foie gras avec ses pignons de pins torréfiés
- Sablé parmesan, spaghetti de légumes croquants
- Entremet Aveline (croustillant aux pétales de maïs, suprême praliné, crémeux et émulsion noisettes)

MENU DU JOUR 16.00€

Entrée froide

Viande ou poisson et leurs accompagnement

Fromage

Dessert