



MAISSON

Artisan du goût

*Papilles en fêtes,
saveurs d'enfance*



Produits faits maison

Carte des fêtes
2024 - 2025



Les pièces cocktails



- PLATEAU 100% SAUMON (20 pièces)** 44.00€
Saumon fumé biscuit olives, financier mousse de saumon, rilette de saumon sablé au piment d'espelette, club saumon gravlax crème d'aneth
- PLATEAU DE CHARCUTERIE BEAUJOLAISE (500g)** 23.00€
Saucisson sec, terrine de caille fruits secs, cervelas truffé, chiffonnade de mortadelle truffée, mini pâte croûte
- CANAPÉS (20 pièces)** 27.00€
Saumon fumé, foie gras pistaches, rosette vin rouge, magret de canard fumé cèpes
- PLATEAU D'OPÉRAS (20 pièces)** 30.00€
Foie gras artichaut pain d'épices, Saint-Jacques citronnée, légumes chorizo, saumon épinard
- COFFRET DE VERRINES (12 pièces)** 31.50€
Foie gras fruit de la passion, langoustine Thaï gelée calamansi, houmous sésame noir, chèvre crumble parmesan olive
- ASSORTIMENT FEUILLETÉS SALÉS (32 pièces)** 18.00€
- PLATEAU DE MINI BURGERS (20 pièces)** 39.00€
Maison (bœuf foie gras), Nordique (saumon et crémeux aneth), Végétarien (tortilla, oignon, salsa), Beaujolais (cervelas truffé, Comté 12 mois)
- PLATEAU DE CHOUX (16 pièces)** 24.00€
Crémeux de magret de canard fumé, champignon truffe, Comté et brunoise de jambon, saumon cuit crémeux de langoustines
- FEUILLETÉS AUX ESCARGOTS (la douzaine)** 17.00€
Au beurre persillé (beurre de Bresse AOP Etrez)



Les coffrets

- COFFRET «MAISSON» FROID (50 pièces)** 95.00€
5 canapés magret de canard fumé cèpes, 5 canapés foie gras pistaches, 5 verrines langoustine Thaï gelée calamansi, 5 verrines houmous sésame noir, 5 opéras foie gras artichaut pain d'épices, 5 opéras légumes chorizo, 5 clubs saumon gravlax crème d'aneth, 5 opéras St-Jacques citronnée, 5 verrines chèvre crumble parmesan, 5 saumon fumé biscuit olives
- COFFRET «MAISSON» CHAUD (60 pièces)** 72.00€
6 feuilletés escargots, 6 burgers Maison, 6 burgers végétariens, 6 choux champignon truffe, 6 choux crémeux de magret de canard fumé, 6 feuilletés pruneau, 6 feuilletés saumon, 6 tartes fromage et graines, 6 tartes saumon épinard, 6 quiches jambon



Les poissons froids



Huîtres ouvertes - Fines de Claire n°3 sur assiette (citron, vinaigre d'échalotte)	Dz	19.50€
1/2 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€
Finger de sandre et grenouilles persillées	Pièce	6.50€
Bûche impériale homard et saumon fumé	Pièce	11.00€
Trilogie de la mer (langouste, tartare de St Jacques, saumon cuit)	Pièce	9,00€
Terrine d'omble chevalier et saumon	100g	4.50€



Les entrées froides

Ballottine de faisan et morilles	100g	4.50€
Terrine de caille foie gras et fruits secs	100g	5.90€
Pâté croûte retour de chasse (foie gras, sanglier, trompettes, noisettes)	100g	4.50€
Oreiller de la Belle-Aurore Spécialité à base de 7 viandes en édition limitée	kg	65.00€
Verrine de foie gras de canard, pieds de porc confits, topinambour, panais, noisette	Pièce	6,90€
<i>Retour de verrine, 1€ remboursé sur votre achat</i>		
Dôme de foie gras de canard et lièvre confit	Pièce	6.50€
Lingot de foie gras de canard, butternut et marron	Pièce	7.00€
Médaille de foie gras de canard français entier	60g	8,20€
Rouleau de foie gras de canard français entier. Sous vide.	env. 900g	125,00€



Les hors-d'oeuvres



Cervelas truffé à 3% et pistaché	Kg	62.00€
Boudin blanc truffé à 3% aux amandes	Kg	38.90€
Feuilletés aux escargots et beurre persillé (beurre de Bresse AOP ETREZ)	Dz	17.00€
Coquilles d'escargots au beurre persillé (beurre de Bresse AOP ETREZ)	Dz	12.50€
Brioche aux escargots et légumes de saison	Portion	9.90€
Coquille Saint-Jacques MAIS(S)ON 27 ans de savoir-faire	Portion	10.50€
Médailon de lotte lardée et velouté à l'Armoricaine	Portion	11.00€
Noix de St-Jacques sur son risotto d'épeautre, sauce vin jaune	Portion	12.00€
Délice de Saint-Pierre et langoustines sauce Champagne	Portion	8.90€
Turban de truite et ecrevisses, consommé reine des prés	Portion	7.60€
Soufflé de brochet et saumon sauce Nantua	Portion	6.90€



Le coin festif du boucher



Caille	Pièce	5.90€
Oie fermière	Kg	26,80€
Chapon fermier	Kg	22,90€
Pintade chaponnée	Kg	28,20€
Dinde fermière	Kg	23,60€
Farce fine de volaille à la truffe	Kg	31,30€
Rôti de poularde fermière farce fine	Kg	42,25€
Rôti Luculus (rôti de bœuf, farce truffe et foie gras)	Kg	68,25€
Rôti de bœuf extra et son coeur de beurre persillé	Kg	37,00€
Pièce de bœuf façon tournedos	Kg	54,85€
Pierrade de Noël - 1 kg / 4 pers. (bœuf, veau, canard, gibier, poulet)	Kg	35,00€



Les viandes chaudes



Chapon fermier - pour 8 pers. 115.00€
dans son jus accompagné de quelques marrons. Cuit et découpé

Poulet de Bresse aux morilles Portion 17.00€
à la crème de Bresse AOP Etrez

Magret de canard Portion 11.00€
sauce Montmorency (cerise et épices de Noël)

Suprême de pintade Portion 9.90€
au foie gras et son jus corsé

Pressé de pigeonneau Portion 15.00€
farce fine truffée, jus au poivre de Kampot

Filet de boeuf Portion 19.00€
en croûte aux morilles Pour 6 pers. 110,00€

Cassolette de ris de veau Portion 17.50€
aux morilles
Consigne de 10€ sur la porcelaine

Fondant de veau et sa croûte de Portion 13.00€
noisettes, sauce foie gras

Civet de marcassin pure tradition Portion 11.00€

Pavé de chevreuil Portion 13.50€
réduction chasseur et petites aïelles



Les Légumes



Gratin dauphinois Portion 3.50€

Gratin de cardons frais à la moëlle Portion 5.50€

Crêpes vonnassiennes (3 pièces) Portion 3.10€

Tartelette potimarron et légumes d'hiver Portion 3.90€

Duo de cucurbitacées et compotée d'oignons Portion 4.00€

Bavarois panais noisettes du Piémont et fricassée de champignons Portion 3.80€

Pommes dauphines 10 pièces 8.00€



Les fromages et les pains

LE PLATEAU DE FROMAGES 38,50€
Chèvre saveurs du jardin, Comté 12 mois,
Bleu de Gex, St Marcellin, Brie de Meaux
(8/10 personnes - 1kg)

Flûte 1.70€
Baguette de campagne ou multi-graines 1.50€

Les desserts

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

MALLE AUX SOUVENIRS

Biscuit amande, croustillant praliné, mousse
chocolat noir

FORÊT ENCHANTÉE (sans gluten)

Sablé et biscuit châtaigne, crémeux de poire,
mousse marron et compotée de poire

SAVEUR D'ANTAN

Croustillant chocolat orange, biscuit chocolat,
crémeux orange, mousse chocolat orange et
marmelade orange

TRESOR DES 1001 NUITS

Croustillant et biscuit sésame, crémeux citron,
confit de bergamote et mousse bergamote

MAGIE LOINTAINE

Croustillant riz soufflé noisette, biscuit amande,
crémeux verveine, compotée de fruits rouges,
mousse de fraises

DESSERT SIGNATURE «EDITION LIMITEE»

ETOILE DES NEIGES

Biscuit pain de Gênes, croustillant anis,
compotée exotique, crémeux mangue
passion, mousse vanille

Pour 6 pers. : 38.00€

PLATEAU DE MIGNARDISES 20 pièces 32.00€

COFFRET DE 9 CHOCOLATS ASSORTIS 7.00€

GALETTES DES ROIS
au beurre d'Étrez AOP
(disponible à partir du 31 déc)



Menus repas de fêtes

Commande minimum de
2 personnes par menu

MENU MAGIE D'ENFANCE - 28.00€
Terrine d'omble chevalier et saumon
Chapon fermier rôti au jus
accompagné de quelques marrons
Gratin de cardons frais
Bûche au choix



MENU RECRÉ DES PAPILLES - 31.00€
Trilogie de mer
(langouste, tartare de Saint-Jacques, saumon cuit)
Pressé de pigeonneau farce fine truffée
jus au poivre de Kampot
Tartelette potimarron et légumes d'hiver
Bûche au choix



MENU PETIT TRAIN DES DÉLICES - 32.00€
Mise en bouche : foie gras butternut et marron
Délice de St Pierre et langoustines
sauce Champagne
Fondant de veau et sa croûte noisettes
sauce foie gras
Duo de cucurbitacées et
compotée d'oignons
Bûche au choix



MENU PUZZLE DES SAVEURS - 35.00€
Médailillon de foie gras de canard français
Soufflé de brochet et saumon sauce Nantua
Pavé de chevreuil réduction chasseur et petites
airelles
Crêpes vonnassiennes
Bûche au choix



MENU CAROUSSEL DES DOUCEURS - 36.00€
Bûche impériale homard et saumon fumé
Turban de truite et écrevisses
consommé reine des prés
Suprême de pintade au foie gras et
son jus corsé
Bavarois de panais, noisettes du Piémont et
fricassée de champignons
Bûche au choix



MENU DU PETIT LUTIN - 16.00€
Mini pâté en croûte
Filet de poulet à la crème
Crêpes vonnassiennes
Moëlleux au chocolat





MAISSON

Artisan du goût

OUVERTURE DE LA BOUTIQUE EN NON-STOP

du mardi 17 décembre au dimanche 5 janvier.
Les 24 et 31 décembre, la boutique sera ouverte
de 8h à 18h.

Le 25 décembre de 8h à 11h30
Fermeture le 1^{er} janvier

INFOS PRATIQUES

Les commandes sont possibles
par téléphone ou 04 74 66 82 60,
par mail sur contact@maisson.fr
ou en boutique
114, rue des mûres
69220 Belleville-en-Beaujolais
www.maisson.fr

RETRAIT DES COMMANDES

Mardi 24 décembre de 8h00 à 17h00
Mercredi 25 décembre de 8h00 à 11h30
Mardi 31 décembre de 8h00 à 17h00

Régalez-vous!

CONDITIONS DE VENTE

Réservation jusqu'au vendredi 20 décembre midi
pour les commandes de Noël et le vendredi 27
décembre midi 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 utilisation unique, certaines pré-
parations peuvent cependant être mises en plat
en terre, porcelaine, casserole 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
préparations en fonction de nos approvisionne-
ments de matières premières.

Le client devra s'assurer de la conformité de la
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 28 février 2025.
Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie
publique.