



# MAISON

Artisan du goût

Regalez-vous !

VOS INSTANTS

privilegiés

MARIAGES,  
ANNIVERSAIRES,  
CONSCRITS,  
BAPTÊMES,  
COMMUNIONS...

ou POUR LE PLAISIR...

Transformez vos événements  
en moments inoubliables,  
CONTACTEZ-NOUS !



## LES PIÈCES COCKTAILS

<b>PLAQUE</b> (96 pièces)	48.00€
Pizza, Pissaladière, Quiche au jambon	
<b>PLAQUE DE TARTES SALÉES</b> (96 pièces)	48.00€
Au fromage et aux graines	
<b>FEUILLETES SALES</b> (32 pièces)	18.00€
<b>PLATEAU DE MINI VOL-AU-VENT</b> (25 pièces)	49.00€
Ris de veau jambon, champignon Comté, poulet chorizo, quenelle de brochet, escargot persillé	
<b>PLATEAU DE WRAPS</b> (20 pièces)	20.00€
Saumon et fines herbes, jambon, mi-chèvre et figues, poulet poivrons	
<b>PLATEAU DE PROFITEROLES</b> (16 pièces)	34.00€
Cervelle des canuts et billes citronnées, mousse de légumes et pickles de légumes, saumon gravlax, foie gras fruits secs	
<b>PLATEAU DE CANAPÉS</b> (20 pièces)	27.00€
Tomate et oeuf de caille, foie gras pistaches, saumon fumé, magret de canard fumé et figues	
<b>PLATEAU DE MINI VERRINES</b> (12 pièces)	31.50€
Guacamole et crevette, caviar d'aubergine mozzarella et pesto, tartare de dorade citron vert et noisettes, tomate et son crumble chorizo parmesan	
<b>PLATEAU D'OPÉRAS</b> (20 pièces)	36.00€
Foie gras fruits secs, légumes chorizo, dorade crémeux de langoustine, truite & asperges	
<b>COFFRET FROID "MAISON"</b> (50 pièces)	95.00€
5 canapés magret de canard fumé figues, 5 canapés tomate oeuf de caille, 5 canapés foie gras et pistaches, 5 verrines guacamole crevette, 5 verrines tomate crumble de chorizo, 5 opéras truite & asperges, 5 opéras dorade crémeux de langoustine, 5 profiteroles saumon gravlax, 5 profiteroles mousse de légumes et pickles de légumes, 5 wraps poulet poivrons	
<b>COFFRET CHAUD "MAISON"</b> (60 pièces)	72.00€
6 feuilletés escargots, 6 Mac Maisson, 6 tarte fromage et aux graines, 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 cookies au chèvre de la Dombes	

## LES COCKTAILS

<b>COCKTAIL HARMONIE</b>	22.00€ / pers.
11 pcs/pers : 7 pcs salée froides et 4 pcs sucrées	
Verrine tartare de dorade citron vert et noisettes, profiterole mousse et pickles de légumes, canapé magret de canard fumé et figues, opéra légumes chorizo, wrap jambon, mini pâté croûte, canapé saumon fumé, 3 mignardises et 1 macaron	
<b>COCKTAIL PRESTIGE</b>	29.90€ / pers.
18 pcs/pers : 4 pcs salées chaudes, 8 pcs salées froides, 6 pcs sucrées	
Feuilleté escargot, Mac Maisson, mini vol au vent poulet chorizo, tarte au fromage et aux graines, profiterole foie gras fruits secs, verrine d'aubergine mozzarella et pesto, wrap jambon, profiterole cervelle des canuts, canapé saumon fumé, mini pâté croûte, opéra mousse de légumes pickles, verrine guacamole crevette, finger Comté du Jura et verrine Domaine de Bresse, 2 mignardises et 2 macarons	

## LES ENTREES FROIDES

Pâté croûte Foie gras ris de veau morilles	58.00€/kg
Ballotine de canard pistaché	39.00€/kg
Dôme d'omble chevalier langoustine calamensi	7.00€/pce
Nougat de foie gras aux fruits secs	7.00€/pce
Verrine crémeux de poivrons et chorizo	5.95€/pce
crumble de parmesan	
Médailillon de foie gras de canard français - 60g	9.90€/pce

## LES SALADES

<b>MACÉDOINE</b>	15.50€/kg
<b>TABOULÉ</b>	15.00€/kg
<b>TRIO GOURMAND</b>	17.00€/kg
Coco blanc, magret de canard, dés de pommes de terre vitelotte	
<b>L'IBÉRIQUE</b>	16.00€/kg
Pommes de terre, chorizo, tomate et œuf	
<b>LA FRAÎCHEUR</b>	15.50€/kg
Brocolis, raisin, féta	
<b>LA BRESSANNE</b>	16.00€/kg
Chou rouge et foies de volaille	
<b>LA SUISSE</b>	16.50€/kg
Céleri branche, jambon, noix, Comté	
<b>LA NORVEGIENNE</b>	19.20€/kg
Choux frisés, saumon fumé, pommes, tomates	

Informations et réservations  
contact@maison.fr

04 74 66 82 60

TARIFS 2024

## LES PLATS CHAUDS

POULET DE BRESSE à la crème et aux morilles	17.00€/portion
FILET MIGNON DE PORC réduction corsée	9.50€/portion
PALERON DE BOEUF CONFIT et son jus des sous bois	7.50€/portion
MÉDAILLON DE VEAU DE LAIT sauce forestière	13.00€/portion
PAVÉ DE CERF sauce Grand veneur	13.00€/portion
AILE DE RAIE MEUNIÈRE signature maison	15.00€/portion
COQUILLES SAINT-JACQUES à la crème et aux morilles	9.90€/portion

## PLATS À PARTAGER

BŒUF BOURGUIGNON tagliatelles	9.50€/portion
TARTIFLETTE reblochon fermier	8.50€/portion
CHOUROUTE GARNIE (sauce de Strasbourg, saucisson cuit, lard, jambonneau), pomme de terre vapeur	10.20€/portion
BLANQUETTE DE VEAU riz	9.60€/portion
POT-AU-FEU garni	9.00€/portion
COQ AU VIN pâtes fraîches	8.60€/portion

## LES ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DAUPHINOIS	3.50€/portion
CRÊPES VONNASSIENNES 3 pièces	3.10€/portion
POMMES DAUPHINES 10 pièces	8.00€/portion
BAVAOIS DE LÉGUMES DE SAISON	3.50€/portion
GRATIN FORESTIER	3.65€/portion
DEMIE BUTTERNUT CONFITE pour 2 pers.	11,00€/portion

Carte valable à partir du 22 octobre 2024 (hors décembre et janvier). Réservation obligatoire 4 jours avant la date de retrait de commande. Nos tarifs s'entendent avec une TVA de 5,5% incluse. Les commandes seront préparées dans des plats à utilisation unique. Pour les plats en terre, porcelaine, inox à restituer une consigne sera appliquée. A défaut un supplément vous sera facturé.

Les poids sont donnés à titre indicatif. Les commandes sont à récupérer à notre boutique de Belleville aux horaires d'ouvertures. Livraison sur demande et selon disponibilité, des frais seront appliqués en supplément.

## LE COIN DU BOUCHER

PLATEAU PIERRADE (4 PERS - 1 Kg) Bœuf, veau, canard, poulet	35.00€
PLATEAU FONDUE BOURGUIGNONNE (4 PERS - 1 Kg)	29.90€

## NOS FORMULES

PLATEAU DE CHARCUTERIE BEAUJOLAISE (120gr. /PERS. mini 10 pers.) Saucisson sec, jambon blanc, jambon cru, mini pâté croûte, terrine.	5.00€
PLATEAU DE CHARCUTERIE RACLETTE (150gr. /PERS.) Bacon, Coppa, Jésus, Jambon blanc, Jambon cru	5.50€
PLATEAU DE VIANDES FROIDES (100gr. /PERS. mini 10 pers.) Rosbeef, rôti de porc, filet de poulet sauce vierge	4.90€
MÂCHON BEAUJOLAIS - 10 PERS. MINI Jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâté en croûte, terrine, assortiment de fromages sur pics, assorti- ment tarte pomme, poires, abricots	9.90€
BUFFET ESTIVAL - 20 PERS. MINI 4 salades de choix, jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâté en croûte, terrine, rôti de porc, rosbeef, filet de poulet sauce vierge, assortiment de fromages affinés sur pics, assortiment tarte pommes, poires, abricots	22.60€
BUFFET FESTIF - 20 PERS. MINI 4 salades de choix, tartare de dorade, saumon gravlax, tataki de thon mariné, ballotine de volaille, jambon cru, pâté en croûte de saison, jambon blanc, rôti de veau, rosbeef, rôti de porc, assortiment de fromages affinés sur pics, assortiment de 3 mignardises ou choix d'un entremet	29.90€

## FROMAGES & PAINS

LE PLATEAU DE FROMAGES (8/10 personnes-1kg) St Marcellin, Tomme, Comté, Bleu de Gex, Pur chèvre	38.50€
PLATEAU RACLETTE (4 personnes-1kg) Au fromage au lait cru nature, vin blanc, Morbier, Bleu de Gex	23.00€
FLÛTE (pièce)	1.70€
BAGUETTE DE CAMPAGNE (pièce)	1.50€
BAGUETTE MULTI-GRAINES (pièce)	1.50€

## LES DESSERTS

en INDIVIDUEL et en ENTREMET  
(4, 6, 8, 10, 12 personnes)

DELICE DE BROUILLY	4.80€
TARTE AU CITRON MERINGUEE	4.80€
TARTE AUX FRUITS FRAIS	4.10€
SUNSET Coco mangue	4.80€
PULSION Chocolat crémeux citron	4.80€
EVASION Poire chocolat calamensi	4.80€
DECOUVERTE Croustillant noisette, financier cassis, mousse et compotée de framboises, crémeux fleur de sureau	4.80€

## LES DESSERTS

en ENTREMET 4 ou 6 personnes

FORÊT NOIRE	18,00€ / 4 pers 27,00€ / 6 pers
MILLEFEUILLE VANILLE / CAMEL	18,00€ / 4 pers 27,00€ / 6 pers
SAINT-HONORÉ	20,00€ / 4 pers 30,00€ / 6 pers
PAVLOVA	20,00€ / 4 pers 30,00€ / 6 pers
GÂTEAU BASQUE	18,00€ / 4 pers 24,00€ / 6 pers
CAKE marbré, citron, vanille, chocolat, noisettes	6,95€ /unité ou 18,00€ les 3
GÂTEAU DE VOYAGE noisette, pistache, caramel	8,95€ /unité ou 24,00€ les 3
ETUI DE MACARONS	10,50€ / 7 pièces
PLATEAU DE MIGNARDISES	32,00€ / 20 pièces
PIECE MONTÉE CHOUX Forme traditionnelle	5,50€ / 3 choux

  
MAISON



Pour commander,  
RDV en boutique  
Du mardi au samedi  
de 7h30 à 19h  
Le dimanche de 8h à 12h  
ou bien :

contact@maison.fr  
04 74 66 82 60