



MAISSON

Artisan du goût



*Régalez-vous*

CARTE PRINTEMPS ÉTÉ 2021

## NOS PIÈCES COCKTAILS ●

PLAQUE DE PIZZA.....	96 pièces.....	45,00€
PLAQUE DE QUICHE au jambon.....	96 pièces.....	45,00€
PLAQUE DE TARTE		
Au fromage de chèvre et légumes de soleil.....	96 pièces.....	45,00€
PIZZA GÉNÉREUSE RONDE		
(merguez, poivron, tomate, mozzarella).....	6 à 8 pers.....	14,00€
PIZZA GÉNÉREUSE RONDE		
(saumon, épinards, citron).....	6 à 8 pers.....	14,00€
PLATEAU DE SAUMON		
Émincé de saumon Norvégien fumé artisanalement (01), quartiers beurre et citron.....	300g.....	26,00€
CANAPÉS CLASSIQUES		
Mendiant chèvre et tapenade, saumon gravlax, rosette à la crème de moutarde, jambon cru.....	20 pièces.....	20,00€
CANAPÉS PRESTIGES		
Tartare de truite et yuzu, saumon citron, magret fumé, mousse de foie gras chutney de figues.....	20 pièces.....	24,00€
PLATEAU DE TARTELETTES APÉRITIVES		
Homard céleri rémoulade pomme, foie gras compotée de mangue, tartare de saumon façon gravlax, panna cotta tomate parmesan et bœuf séché.....	16 pièces.....	32,00€
FEUILLETÉS SALÉS		
Saumon, chorizo, tomate, jambon et champignon, anchoïade, fromage, saucisse, allumette amande.....	32 pièces.....	13,00€
PLATEAU CARRÉMENT FOIE GRAS DE CANARD		
Foie gras chocolat, foie gras mangue, foie gras griotte, foie gras pain d'épice.....	16 pièces.....	32,00€
ASSORTIMENT DE PETITS FOURS PRESTIGES		
Bouchée escargot, burger bœuf foie gras, cupcake aux st-Jacques croustade aux morilles.....	20 pièces.....	30,00€
PLATEAU DE BRIOCHETTES		
Domaine de Bresse noix, saumon cuit fines herbes, poulet yakitori crème gingembre, thon au citron vert.....	20 pièces.....	30,00€
PLATEAU DE PROFITEROLES		
Crèmeux poivron et chorizo, cervelle des Canuts billes citronnées, crème de langoustines truite fumée, foie gras et fruit secs .....	16 pièces.....	32,00€

## NOS COFFRETS COCKTAILS ●

PLATEAU ESTIVAL		
Mozzarella, saucisson sec, saucisson de bœuf, olives grecques, apéri-chèvre, feta, viande de bœuf séchée) .....	6 pers.....	32,00€
COFFRET MAISSON (FROID)		
6 canapés tartare de truite et yuzu, 6 canapés magret de canard fumé, 6 carrément foie gras pain d'épices, 6 brioches saumon fines herbes, 6 brioches poulet yakitori crème gingembre, 6 tartelettes homard céleri rémoulade pomme, 6 tartelettes pana cotta tomate parmesan, 6 profiteroles cervelle des Canuts billes citron, 6 carrément foie gras griotte .....	60 pièces.....	93,00€
COFFRET MAISSON (CHAUD)		
6 tartes oignons, 6 quiches tradition, 6 quiches saumon épinard, 6 pissaladières, 6 feuilletés chorizo, 6 feuilletés champignons, 6 bouchées escargots, 6 burgers foie gras, 6 cupcakes St Jacques, 6 feuilletés saumon citron .....	60 pièces.....	55,00€



## NOS SALADES ●

Piémontaise (pommes de terre, jambon, cornichons, œufs, tomates) .....	le kg.....	13,50€
Macédoine.....	le kg.....	11,90€
Taboulé.....	le kg.....	13,75€
Carotte et Céleri.....	le kg.....	12,85€
Pâtes et saumon.....	le kg.....	19,35€
La crétoise (concombres, olives, fêta, tomates)....	le kg.....	18,00€
La Louisiane (poulet, pamplemousse, tomate, crevette, Maïs) .....	le kg.....	18,00€
La Suisse (céleri branche, jambon, noix, Comté).....	le kg.....	15,80€
La Norvégienne (choux frisé, saumon fumé, pommes, tomates) .....	le kg.....	19,20€
La méditerranéenne (tomates cerises, mozzarella, coppa, olive de Kalamata).....	le kg.....	17,00€
L'Andalouse (riz, chorizo, moules, petits légumes) .....	le kg.....	15,90€
La Médicis (fenouil, oignons, crevettes).....	le kg.....	16,00€



## NOS ENTRÉES FROIDES ●

Croustillant parmesan crémeux de chèvre trilogie de tomates	la pièce	5,50€
Terrine provençale	100g	2,68€
Verrine crémeux poivrons jaunes, coulis tomate, involtini jambon cru	la pièce	5,95€
Tiramisu asperge saumon fumé	la pièce	5,95€
Finger tartare de truite et cœur de truite fumée	la pièce	6,00€
1/2 queue de langouste de Cuba	la pièce	24,00€
Saumon fumé de façade artisanale dans l'Ain, tranché main	100g	7,70€
Spirale de sandre et saumon	la pièce	5,00€
Terrine trilogie St Jacques, écrevisse, gambas	100g	3,80€
Géométrie de foie gras-abricot-fleur de sel	la pièce	6,00€
Foie gras de canard et herbes fraîches	la pièce	7,00€
Médaille de foie gras de canard entier français	60g	8,10€
Ballotine de pintadeau aux morilles	100g	4,50€
Ballotine canard pistachée	100g	3,20€
Pâté en croûte foie gras, ris de veau, volailles, morilles et pistaches	100g	4,60€
Cervelas truffé	le kg	57,00€
Coquilles escargots	la douzaine	10,00€

### GLACE PILLÉE NOUVEAUTÉ

	10L	10,00€
--	-----	--------

## NOS PLATS CHAUDS ●

Fondant de veau jus corsé thym et romarin	la portion	9,50€
Poulet de Bresse à la crème et aux morilles	la portion	14,00€
Suprême de pintade saveur méditerranéenne	la portion	8,80€
Pièce de bœuf et son jus corsé	la portion	9,00€
Filet de bœuf en croûte et aux morilles	la portion	16,00€
Tournedos de gigot d'agneau en croûte d'herbes et saveurs d'Orient	la portion	14,20€
Médaille de lotte lardée et sa réduction au champagne	la portion	14,00€
Pavé de cabillaud huile vierge Crétoise	la portion	8,50€
Risotto de St Jacques et langoustines	la portion	18,00€

## NOS ACCOMPAGNEMENTS ●

Gratin de légumes (pommes de terre, tomates, courgettes)	la portion	3,00€
Pommes Dauphines	100g	1,80€
Crêpes vonnassiennes	la portion	2,70€
Crumble de légumes du soleil	la portion	3,60€
Bavarois du potager	la portion	3,20€
Millefeuille de légumes (courgettes, aubergines, poivrons)	la portion	4,10€



## NOS PLATS UNIQUES ●

Paëlla	la portion	12,00€
Tajine de veau au citron confit et semoule	la portion	12,00€
Couscous	la portion	10,80€
Poulet basquaise et son riz	la portion	8,00€



Géométrie de foie gras



Tournedos de gigot d'agneau en croûte d'herbes et saveurs d'Orient

## FROMAGES ET PAINS ●

LE PLATEAU DE FROMAGES (8/10 personnes)  
St Marcellin, St Nectaire, Comté, Bleu de Gex, Pur chèvre  
..... le kg ..... **35,00€**

### LES PAINS

Flûte ..... la pièce ..... **1,40€**  
Baguette de campagne ..... la pièce ..... **1,30€**  
Baguette multi-graines ..... la pièce ..... **1,30€**



## NOS DESSERTS ●

4, 6, 8, 10 ou 12 personnes

DÉLICE DE BROUILLY Biscuit amande, croustillant  
praliné et son émulsion chocolatée ..... la part ..... **4,10€**

FRAISIER ..... la part ..... **3,80€**

FRAMBOISIER ..... la part ..... **4,10€**

MILLEFEUILLE (VANILLE/CARAMEL) ..... la part ..... **4,00€**

DIABOLO (FRAISE ET YUZU) ..... la part ..... **4,10€**

PULSION Brownie citron vert, croustillant praliné, crémeux  
citron et mousse chocolat au lait ..... la part ..... **4,10€**

CHOCOLAT FRAMBOISE ..... la part ..... **4,00€**

SUNSET (COCO ET MANGUE) ..... la part ..... **4,10€**

TARTE AUX FRUITS (CRÈME PISTACHE) ..... la part ..... **3,80€**

SABLÉ BRETON ET FRUIT FRAIS ..... la part ..... **4,10€**

MIGNARDISES ..... l'unité ..... **1,50€**

SALADE DE FRUITS FRAIS ..... la part ..... **5,00€**

MACARON pistache, vanille, noisette, framboise, cassis, chocolat  
..... l'unité ..... **1,50€**

PIÈCE MONTÉE CHOUX FORME TRADITIONNEL  
vanille ou chocolat ..... l'unité ..... **1,50€**

ASSORTIMENT TARTE (POMMES, POIRES, ABRICOTS)  
..... la part ..... **1,50€**

## NOS FORMULES ●

PLATEAU DE CHARCUTERIE (minimum 10 personnes)  
jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâté-croûte, terrine  
..... 120g/pers ..... **4,40€/pers**

MÂCHON BEAUJOLAIS (minimum 10 personnes)  
jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mini pâté-croûte, terrine,  
assortiment de fromages affinés sur pics, assortiment tarte pommes,  
poires, abricots  
..... **8,50€/pers**

BUFFET ESTIVAL (minimum 20 personnes)  
4 salades au choix dans la carte, jambon blanc, jambon cru,  
saucisson sec, mini pâté-croûte, terrine, rôti de porc, rosbeef, filet  
de poulet sauce vierge, assortiment de fromages affinés sur pics,  
assortiment tarte pommes, poires, abricots  
..... **18,00€/pers**  
Possibilité de remplacer les tartes par 3 mignardises plus-value de 3€

BUFFET FESTIF (minimum 20 personnes)  
4 salades au choix dans la carte, terrine trilogie St Jacques écrevisse  
gambas, rillette de saumon fines herbes citronnée, cabillaud sauce  
vierge, ballotine de canard, jambon cru, pâté croûte foie gras ris de  
veau, jambon blanc, rôti de veau, rosbeef, rôti de porc, assortiment de  
fromages affinés sur pics, assortiment de 3 mignardises ou choix d'un  
dessert entremet sur la liste  
..... **25,00€/pers**



Pièce montée



Framboisier

## LE COIN DU BOUCHER ●

### ASSIETTE DE CARPACCIO

Assiette de carpaccio accompagné de son assaisonnement, parmesan herbes et roquette ..... 500g..... **21,00€**

### TARTARE DE BŒUF

Coupé au couteau ..... 200g..... **18,00€**

### ASSORTIMENT DE SAUCISSERIE

(Merguez, vigneronne, aux herbes, chorizo...) ..... le kg..... **13,80€**

### BROCHETTES DE BŒUF

Marinées ou natures ..... le kg..... **24,20€**

BROCHETTES DE VOLAILLE ..... le kg..... **19,90€**

BROCHETTES DE VEAU PANÉ ..... le kg..... **22,00€**

### ASSIETTE DE MINI-BROCHETTES

(bœuf, canard, veau, volaille) ..... 800g..... **25,00€**

### GIGOTIN D'AGNEAU

tomate et mozzarella ..... le kg..... **29,50€**

### CÔTE DE VEAU MARINÉE

extra-moelleuse ..... le kg..... **20,80€**

### CÔTE DE BŒUF MATURÉE

plus de 40 jours ..... le kg..... **56,00€**

plus de 80 jours ..... le kg..... **65,00€**

### MINI-ANDOUILLETES

à la fraise de veau ..... le kg..... **24,00€**



Saucisserie



Côte de Bœuf

## DANS MON PANIER ●

### BBQ BEAUJOLAIS (environ 10 personnes)

- 2 kg de saucisses assorties
  - 1 kg de pilons de poulet marinés (environ 10 à 12 pièces)
  - 600 gr de poitrine de porc marinée
  - 500 gr mini-andouillettes (environ 8 pièces)
- ..... **55,00€**

### BBQ BROCHETTES (environ 15 personnes)

- 2 kg de saucisses assorties
  - 4 brochettes de bœuf (environ 600g)
  - 4 brochettes de volaille (environ 600g)
  - 4 brochettes de veau pané (environ 800g)
  - 1 filet mignon de porc mariné (environ 500g)
- ..... **80,00€**

### BBQ XXL (environ 20 personnes)

- 3 kg de saucisses assorties
  - 8 grillades (environ 1,5 kg)
  - 1,2 kg de pièce de bœuf extra
  - 2 côtes de veau marinées extra-moelleuses (environ 2,2 kg)
- ..... **110,00€**

### PANIER FAMILIAL (idéal pour une famille de 4 personnes)

- 1 saucisson à cuire (environ 600g)
  - 4 côtes de veau désossées (environ 800g)
  - 4 cuisses de poulet fermier (environ 1,2kg)
  - 4 steaks hachés (environ 600g)
  - 1 rôti de porc (environ 1kg)
- ..... **65,00€**

### PANIER PUR-BŒUF (environ 6 à 8 personnes)

- 4 tournedos filet de bœuf (650g)
  - Pièce parée extra pour brochette (800g)
  - Faux-filet (800g)
  - Rosbeef (800g)
  - 6 Biftecks (800g)
  - 6 Steaks hachés (800g)
- ..... **145,00€**



# PLATEAUX REPAS ●

## BEAUJOLAIS

- Flan asperge, légumes de saison relevé à l'huile beaujolaise
- Le fameux Tartare Limousin cru coupé au couteau et ses condiments
- Eclair tomate et coulis basilique
- Fromages haut Beaujolais
- Tarte aux fruits de saison



..... 17,60€

## DÉJEUNER

- Millefeuille aux graines et chèvre frais fermier aux fines herbes
- Opéra fraîcheur truite fumée et fenouil
- Tournedos de volaille émulsion basilic
- Chou garni



..... 18,20€

## VÉGÉTARIEN

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



..... 19,80€

## LE PLAISIR **COUVERTS EN INOX**

- 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 aux noisettes



..... 27,50€

## PLATEAU DU JOUR

- Entrée froide
- Viande ou poisson et leurs accompagnements
- Fromage
- Dessert

..... 17,60€

Pour la saison printemps-été, tous nos plats se mangent froid. Les assiettes, une serviette, un verre à pied, le pain sont inclus dans le plateau.

Vous pouvez les récupérer au magasin ou bénéficier de notre service de livraison à partir de 5 plateaux commandés.

**Commandez avant 18h pour un repas le jour suivant (sauf le dimanche).**



## CONDITIONS DE VENTE ●

Conditions de vente : Carte valable du 1er mai au **31 octobre. Réservation obligatoire 4 jours avant la date de retrait de commande.**

Il vous sera demandé de commander un nombre minimum de pièce de la même fabrication pour certains produits.

Nos tarifs s'entendent avec une TVA de 5,5% incluse (à emporter), uniquement les plateaux-repas ont un taux de tva applicable de 10%. Les commandes seront préparées dans des plats à utilisation unique. Pour les plats en terre, porcelaine, inox à restituer une consigne sera appliquée. Nous comptons sur vous pour nous restituer les plats propres dans les meilleurs délais. A défaut, un supplément, vous sera facturé. Les poids sont donnés à titre indicatif.

**Les commandes seront à récupérer dans nos Boutiques Gourmandes aux horaires d'ouverture.** Livraison sur demande, des frais seront appliqués en supplément.

Un événement à préparer ?  
Contactez-nous au 07 85 95 76 83

Envie de vous faire servir, notre  
restaurant à viande vous attend !  
04 74 65 75 00

Commandez en ligne nos plateaux  
repas, formules et paniers



Tous nos produits (excepté le pain)  
sont FAITS MAISON dans nos cuisines  
de Belleville-en-Beaujolais.



MAISSON - Artisan du goût

114, Rue des Mûres  
69220 Belleville-en-Beaujolais  
Tél : 04 74 66 82 60

32, Grande Rue  
69220 Cercié  
Tél : 04 74 65 42 74

Rejoignez-nous :



WWW.MAISSON.FR