

**La Maison Charrié vous
souhaite d'excellentes
fêtes de fin d'année!**

POUR COMMANDER

50 grande rue,

69110 Sainte-Foy-lès-Lyon

04.26.17.54.84

contact@maison-charrie.com

www.maison-charrie.com

FACEBOOK – @maisoncharrie

INSTAGRAM – @maisoncharrie

**★ FIN D'ANNÉE
★ GOURMANDE**

2022

MAISON
Charrié

TRAITEUR • PÂTISSERIE

Pour vos réveillons, la Maison Charrié vous propose:

APÉRITIFS

Assortiment de canapés festifs, brochettes, tortillas, samossas...1,50€ pièce

Verrines2,20€ pièce

Guacamole/saumon fumé/crumble, tartare de légumes/crevettes, foie gras/chutney de pêche/basilic, magret de canard/crèmeux mangue/amandes grillées

Pièces prestigieuses.....2,20€ pièce

Macaron à la truffe blanche, macaron au foie gras, malicette au saumon fumé, briochette aux légumes grillés

A commander au minimum 24h avant

ENTRÉES*

8,50€/ PART

Tatin de foie gras et pommes caramélisées sur pain d'épices

Croustade de Saint Jacques et petits légumes

Cassolette de Saint Jacques au Sancerre

Assortiment de mezzés à la libanaise : caviar, houmous, taboulé et feuille de vigne farcie (100% végétarien, sans lactose et sans gluten)

** accompagnée d'une salade de mesclun*

VIANDES ET POISSONS

14,50€/ PART

Coquilles Saint Jacques à la Bretonne ~ 120g

Filets de rouget- barbet, crème au citron ~ 130g

Paleron de veau confit ~150g

Cuisse de canard confite ~180g

Fondant de boeuf au vin de Bourgogne ~140g

ACCOMPAGNEMENTS 5,50€/ PART

Écrasé de patate douce aux 7 épices ~ 160g

Pommes de terre à la Sarladaise ou pommes grenailles ~ 160g

Poêlée gourmande aux girolles, figues et châtaignes accompagnée de riz aux vermicelles ~ 200g

Gratin de pommes de terre ~ 160g

BÛCHES

4 personnes: 22€ / 6 personnes: 33 € / 8 personnes: 44€

Afin de vous donner entière satisfaction, nous vous conseillons de commander au plus tard le 18 décembre pour Noël et le 25 décembre pour le jour de l'an.

Traditionnelle: Roulé de génoise et crème au beurre au choix: café ou praliné ou chocolat ou vanille

Nougato: Mousse de nougat de Montélimar, compotée à l'abricot, meringue à l'italienne

Passionnata: Mousse mangue, mousse chocolat équatorial et génoise imbibée fruits de la passion

Royal: Mousse chocolat 55%, génoise cacao, croustillant praliné feuillantine et glaçage chocolat noir

Forêt noire: Mousse chocolat noir, chantilly, cerises au kirsch et copeaux de chocolat noir

Trio: Mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait, mousse chocolat noir, génoise cacao

Vacherin: Crème glacée à la vanille de Madagascar, sorbet framboise OU sorbet cassis, cœur meringue craquante, chantilly

Mac - framboise: Crème légère vanille, framboises fraîches et biscuit macaron

GOURMANDISES ET PETITS CADEAUX

Gâteaux de soirée.....1,40€ pièce

Éclairs, tartelettes assorties, financier, opéra, moelleux....

Ballotin de chocolats maison.....à partir de 10€ les 100g

Roses des sables, mendiants, rochers, orangettes, palets or,.....

Réglette de 6 marrons glacés.....16,00€

Boîtes de 12 minis macarons assortis.....13,00€

Boîtes de 20 minis macarons assortis.....20,00€