

**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

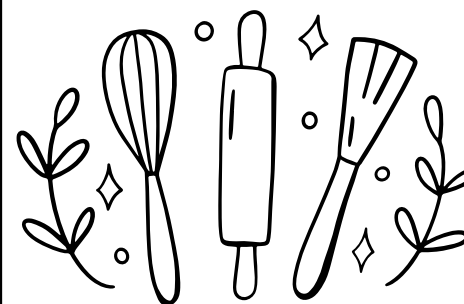
www.maison-charrie.com

FACEBOOK — @maisoncharrie

INSTAGRAM — @maisoncharrie

**FIN D'ANNÉE
GOURMANDE**

2023



MAISON
Charrié
TRAITEUR · PÂTISSERIE

Pour vos réveillons, la Maison Charrié vous propose:

APÉRITIFS

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

Verrines2,40€ pièce

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

Pièces prestigieuses.....2,40€ 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 aux noix de Saint Jacques et asperges vertes

Filet de Saumon gravlax ~ 100 g

Tatin aux tomates confites et oignons caramélisés (100% végétarien)

Feuilleté de Saint Jacques et crevettes au Muscadet

** 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

Caille en Crapaudine, farcie de cèpes et bolets ~150g

Cuisse de canard confite ~180g

Fondant de poulet farci aux champignons ~140g

ACCOMPAGNEMENTS 5,50€/ PART

Écrasé de patate douce aux 7 épices ~ 160g

Risotto aux légumes verts (asperges, épinards et poireaux) ~ 150g

Poêlée gourmande(pleurotes, bolets, shiitake) accompagnée de riz aux vermicelles ~ 200g

Gratin de potiron, pommes de terre et carottes ~ 160g

BÛCHES

4 personnes: 24€ / 6 personnes: 34 € / 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.

Intense: Crème légère vanille de Madagascar, compotée de fruits rouges, brisures de Framboises Mecker, biscuit Joconde

Mandarina: Ganache chocolat noire, biscuit génois imbibé au jus de mandarine, crèmeux orange et sa mousse mandarine

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, crèmeux caramel

Castagne: Crèmeux de marron, génoise cacao à la vanille, ganache chocolat au lait et crème de marron, biscuit cuillère et brisures de marrons glacés

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

GOURMANDISES ET PETITS CADEAUX

Gâteaux de soirée.....à partir de 1,50€ pièce

Éclairs, tartelettes assorties, choux, cannelé...

Ballotin de chocolats maison.....à partir de 12€ les 100g

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

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

Boîtes de 9 minis macarons assortis.....12,00€

Boîtes de 15 minis macarons assortis.....20,00€