

**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  
2024**



MAISON  
*Charrié*  
TRAITEUR • PÂTISSERIE

Pour vos réveillons, la Maison Charrié vous propose:

## APÉRITIFS

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

Verrines .....2,40€ pièce

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

Pièces prestigieuses.....2,50€ pièce

Macaron à la truffe blanche, macaron au foie gras, malicette au saumon fumé, briochette aux légumes grillés, macaron magret de canard/orange, briochette foie gras/figue

*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

Chausson chèvre/ épinards ~ 120 g (100% végétarien)

Filet de Saumon gravlax ~ 100 g

Feuilleté de Saint Jacques et crevettes au Muscadet

*\* accompagnée d'une salade de mesclun*

## VIANDES ET POISSONS

14,50€/ PART

Filet de Limande, crème au citron ~ 160g

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

Confit de cuisse de canard ~ 150g

Fondant de poulet farci aux fruits secs ~150g

Noix de joue de bœuf cuisinée à l'huile d'olive ~ 140 g

## ACCOMPAGNEMENTS 5,50€/ PART

Riz aux 7 épices et amandes grillées ~ 100g

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

Fondant de pommes de terre, cœur coulant à la truffe ~100g

Millefeuille de légumes ~ 120g

Écrasé de Vitelotte et sa poêlée forestière ~ 120g

## BÛCHES

4 personnes: 24€ / 6 personnes: 35 € / 8 personnes: 46€

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.

<b>Intense :</b>	Crème légère vanille de Madagascar, compotée de fruits rouges, brisures de Framboises Mecker, biscuit Joconde
<b>Mandarina :</b>	Ganache chocolat noire, biscuit génois imbibé au jus de mandarine, crèmeux orange et sa mousse mandarine
<b>Passionnata :</b>	Mousse mangue, mousse chocolat équatorial et génoise imbibée fruits de la passion
<b>Royal :</b>	Mousse chocolat 55%, génoise cacao, croustillant praliné feuillantine et glaçage chocolat noir, crèmeux caramel
<b>Castagne :</b>	Crèmeux de marron, génoise cacao à la vanille, ganache chocolat au lait et crème de marron, biscuit cuillère et brisures de marrons glacés
<b>Kofy :</b>	Mousse légère mascarpone vanille, crèmeux café, biscuit cuillère imbibé "expresso Lavazza", brisures de de cookie
<b>Pink Praline :</b>	Mousse bavaroise à la vanille, crèmeux pralines roses, crêpes dentelles, biscuit Joconde
<b>Vacherin :</b>	Crème glacée à la vanille de Madagascar, sorbets du moment, brisures de meringue française

## 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 14€ les 125 g

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

Réglotte de 6 marrons glacés.....18,00€

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

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