

**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**

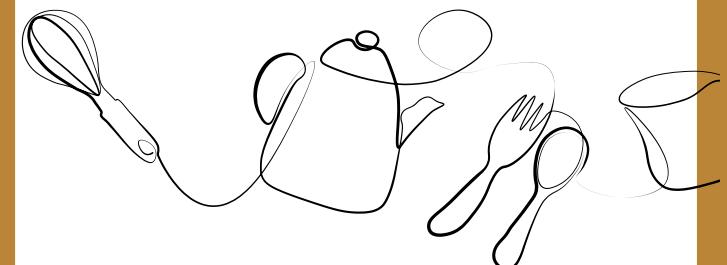
**[contact@maison-charrie.com](mailto:contact@maison-charrie.com)**

**[www.maison-charrie.com](http://www.maison-charrie.com)**

**FACEBOOK – @maisoncharrie**

**INSTAGRAM – @maisoncharrie**

**FIN D'ANNÉE  
GOURMANDE  
2025**



**MAISON  
*Charrié***  
TRAITEUR . PÂTISSERIE

Pour vos réveillons, la Maison Charrié vous propose:

## APÉRITIFS

**Assortiment de canapés festifs..... 1,50€ pièce**  
Tortillas garnies, cookie pesto, muffins assortis, saumon fumé sur blinis....

**Verrines ..... 2,50€ pièce**  
Guacamole/saumon fumé, caviar d'aubergine/tomates/ crème de chèvre, labné au zaatar et saumon fumé....

**Pièces prestiges..... 2,50€ pièce**  
Macaron à la truffe blanche, malicette au saumon fumé, briochette aux légumes, burger foie gras/figue

A commander au minimum 24h avant

## ENTRÉES\*

**9,00 € / PART**

**Tatin de foie gras et pommes caramélisées sur pain d'épices**  
**Tourte au poulet et tombée de poireaux ~ 150 g**  
**Tatin aux tomates et oignons confits ~ 120 g (100% végétarien)**  
**Filet de Saumon gravlax ~ 120 g**  
**Feuilleté de Saint Jacques et crevettes au Muscadet ~ 150 g**  
\* accompagnée d'une salade de mesclun

## PLATS

**19,00 € / PART**

**Filet de Sandre, crème au citron (~ 160g) et son risotto gourmand au parmesan**  
**Caille en Crapaudine, farcie de cèpes et bolets (~150g), pommes grenailles et tombée de champignons**  
**Mitonné de bœuf, oignons confits, aubergines fondantes et son riz aux 7 épices, amandes grillées**  
**Fondant de poulet farci aux légumes (carottes/ patate douce/ miel) (~150g,) gratin de potiron/ carottes/pommes de terre**  
**Emincé de poulet au citron, fondant de pommes de terre, cœur coulant aux girolles, poêlée forestière**

## 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.

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

**Mandarina :** Ganache chocolat noir, biscuit génois imbibé au jus de mandarine, crémeux 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, crémeux 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

**Symphonie :** Mousse légère à la poire, biscuit génois, ganache chocolat noir 66%

**Vacherin :** Crème glacée à la vanille de Madagascar, sorbets du moment, brisures de meringue française

## GORUMANDISES ET PETITS CADEAUX

**Gâteaux de soirée.....à partir de 1,50€ pièce**  
Éclairs, tartelettes assorties, choux, cannelé, ....

**Ballotin de chocolats maison.....à partir de 15€ les 125 g**  
Roses des sables, mendians, rochers, orangettes, palets or,....

**Réglette de 6 marrons glacés.....18,00€**

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

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